



Château Paloumey

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Dieser 2010er hat René Gabriel ganz besonders überzeugt!

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Sattes, dichtes Purpur mit rubinem Schimmer am Rand. Feine Rauchnoten am Anfang, und dann folgt ein voluminöses Paket von schwarzen Beeren, Heidelbeerstauden, fast eine feine Shiraz-Affinität in der Nase zeigend. Dichter Gaumen, viel Stoff, aber auch bereits viel Charme mit sich bringend, toll konzentriertes Extrakt, Lakritze im langen, fast ausschliesslich schwarzbeerigen Finale.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Haut-Médoc

Produzent: Haut-Médoc AOC

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot

Artikelnummer: 0108310

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Paloumey

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	René Gabriel 18/20, James Suckling 90/100, Parker 87/100, Wine Spectator 91/100
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.