



Château La Garde

Pessac-Léognan AOC

Direkt ab Château in perfekter Trinkreife

Beschreibung:

Ein Bordeaux, der nicht mehr gelagert werden muss? Suchen Sie nicht länger, der Château La Garde verspricht jetzt den grössten Genuss. Er stammt von einem der besten Terroirs in Pessac-Léognan und profitiert vom enormen Know-how des Château-Direktors Patrick Jestin.

Aromenprofil:

Sattes Granatrubin mit aufhellendem Rand. Dichtes rot- und blaubeeriges Bouquet mit einer eleganten Kirschnote, dahinter zartes Veilchenparfüm, helle Edelhölzer und dunkler Tabak. Kräftiger, (fast) bulliger Körper mit stützenden Gerbstoffen und reifem Tanningerüst. Im gebündelten Finale mit Wildkirsche, Estragon und fein mürber Adstringenz, der Wein ruht in sich. Wer ihn jetzt geniessen möchte, 2h vorher dekantieren.

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Rebsorte(n): 52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0214715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Garde

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.