



Château Brown

Pessac-Léognan AOC

Beeindruckender Pessac-Léognan in perfekter Trinkreife

Beschreibung:

Ein kraftvoller und harmonischer Bordeaux, der das Beste seines Terroirs einfängt. Ideal für besondere Anlässe oder zum Lagern.

Aromenprofil:

Dichtes Purpurgranat mit zarten rubinroten Reflexen. Tiefgründiges schwarzbeeriges Bouquet mit edler Cassiswürze, exotischen Hölzern, erkalteter Earl-Grey und Brasiltabak, dahinter Szechuanpfeffer, dunkle Schokopastillen und Holundergelée. Am satten Gaumen mit fleischiger Textur, perfekt stützendem Tanningerüst und herrlicher Extraktsüsse. Im gebündelten Finale Wildkirsche, Kardamom, Sandelholz und ein Hauch Estragon.

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: 15 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2042

Rebsorte(n): 65% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0401816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Brown

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 95/100, Wine Enthusiast 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	65% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.