



Château Charmail

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Der Charmeur aus dem Haut-Médoc

Beschreibung:

Wie immer ein Wein, den man bedenkenlos kaufen kann!

Degustationsnotiz:

Parker: «Der beste Cru Bourgeois 2003!» Intensives Brombeerenbouquet, Pflaumen. Im Gaumen aromatische Delikatesse; Cassis und Kokosnussstöne. Charme auf höchstem Niveau. Ein fülliger Wein zum Ausflippen.

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: 12.5%

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0425300

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Charmail

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.