



## 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:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

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

**Artikelnummer:** 0425303

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Charmail

Cru Bourgeois  
Haut-Médoc AOC

|                       |                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                            |
| <b>Ratings:</b>       | Parker 88-90/100, Score 18.5/20                                                                       |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc                                                            |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt trinkreif                                                                                       |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0%                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C. |