



Château Charmail

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Der Charmeur aus dem Haut-Médoc

Beschreibung:

Wie immer ein Wein, den man bedenkenlos kaufen kann!

Degustationsnotiz:

Sehr dunkles Granat mit violetten Reflexen. Umwerfendes, fast verschwenderisches Brombeeren und Cassisbouquet. Im Gaumen mollige, weiche Textur, viel dunkles Caramel, viel Saft, einer der weichsten und gleichzeitig dichtesten Cru Bourgeois. Tolle Leistung. Bravo!

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

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

Artikelnummer: 0425398

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Charmail

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

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