



## Château La Dominique

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Filigraner Wein, der raffinierte Tannine und reiche schwarze Früchte in sich vereint. Er hat Struktur, Säure und einen saftigen Kern, der gut ausbalanciert, reif und von grosser Intensität ist.

#### Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

#### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Emilion & Satellites

**Produzent:** St-Emilion AOC

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2036

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

**Artikelnummer:** 0511514

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Château La Dominique

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.