



Château La Dominique

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Zart Holzwürze, ein Hauch von schwarzen Kirschen und Nougat, tabakiger Anklang. Saftig, schwarze Kirschen, feine Extraktsüsse, integrierte seidige Tannine, zeigt eine gute, trinkanimierende Frische, mineralisch im Nachhall, gutes Entwicklungspotenzial.(Falstaff)

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 2039

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

Artikelnummer: 0511518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Dominique

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.