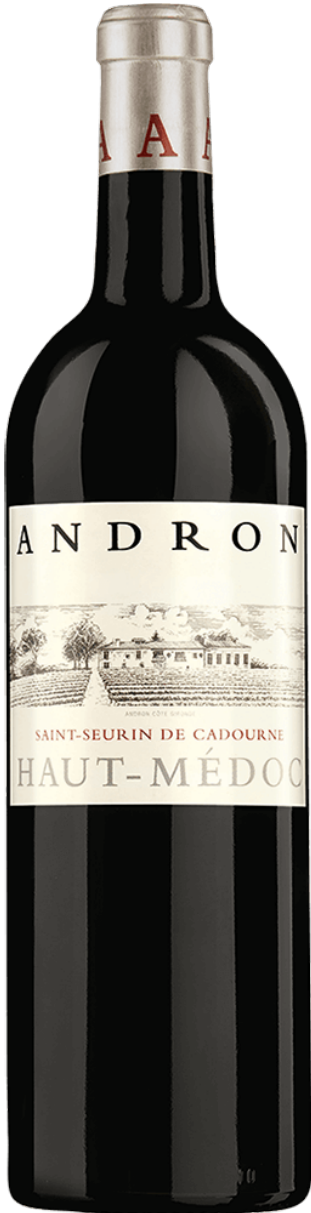




Domaine Andron

Haut-Médoc AOC

Der verlockend moderne Bordeaux

Beschreibung:

Einzigartig: Ein Wein aus dem oberen Médoc mit zwei Dritteln Merlot-Anteil! Noch dazu aus einem sehr kleinen Weingut, das zwischen Château Charmail und Château Sociando-Mallet liegt.

Aromenprofil:

Dunkles Granat mit rubinroten Reflexen. Feinwürziger Beginn mit Kardamon und schwarzem Pfeffer dahinter Heidelbeeren und duftige Veilchen sowie etwas Mokka, ausladend mit mittlerem Körper und sattem Extrakt. Fein aufrauendes Tannin, gut stützend. Im Finale blaubeerige Frucht und Graphitnoten. Ein Charming-Wine!

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Haut-Médoc

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0549311

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine Andron

Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89/100
Rebsorte(n):	60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.