



Château Tour de Pez

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Bietet einen königlichen Genuss.

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Mittleres Granat-Purpur, feiner Rand. Erotisches Bouquet, die Frucht ist voller Süsse und von den Barriques her duftet es nach Kokos und Vanille, feine Zedernoten. Ein Mund voll Wein, burgundisch, cremig, weich mit Amarena- und Rotkirschennoten, schöne Länge.

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: St-Estèphe

Produzent: St-Estèphe AOC

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

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

Artikelnummer: 0562508

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Tour de Pez

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.