



Le Moulin Rose de Malescasse

Haut-Médoc AOC, Second vin du Château Malescasse

Must-have aus dem Haut-Médoc

Beschreibung:

Das Château Malescasse liegt in der Gemeinde Lamarque zwischen den Appellationen Margaux und St-Julien. Als Berater ist hier Stéphane Derenoncourt tätig, der unbestritten als einer der besten Weinmacher gilt. Freuen Sie sich auf einen grandiosen Trinkspass.

Degustationsnotiz:

Dichtes Granatrubin. Intensives Bouquet, Schattenmorellensaft, Lakritze und Milchschockolade, dahinter Minze und Veilchen. Am molligen Gaumen mit crèmeiger Textur, balancierte Rasse, guter Druck, reifes Tanningerüst leicht stützend und kraftvoller Körper. Im gebündelt aromatischen Finale blaubeerige Konturen, edle Kräuter und pfeffriges Extrakt.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Haut-Médoc

Produzent: Second vin du Château Malescasse

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 51% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 16% Petit Verdot

Artikelnummer: 0887318

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Moulin Rose de Malescasse

Haut-Médoc AOC

Second vin du Château Malescasse

Herkunft: Frankreich

Ratings: Score 18/20

Rebsorte(n): 51% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 16%
Petit Verdot

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0%

Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.