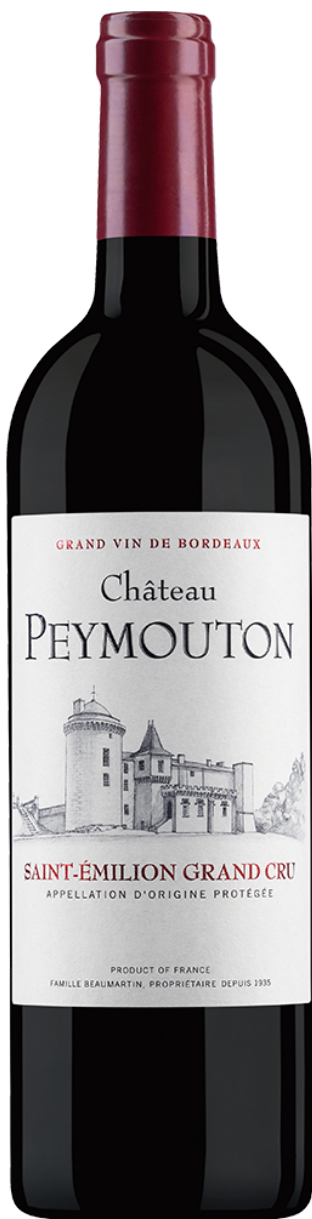




## Château Peymouton

Grand Cru, St-Emilion AOP

Best Buy aus St.-Émilion

### **Beschreibung:**

Die Reben für den Peymouton wachsen auf dem historischen Land des renommierten Château Laroque. Auf dem Hochplateau aus Kalkstein sorgen unterschiedliche Tonschichten für Dichte und Struktur, ohne die Eleganz vom Kalkstein zu verdrängen.

### **Degustationsnotiz:**

Feingliedriges rotbeeriges Bouquet, Preiselbeersaft, schwarze Olive und heller Tabak. Am saftigen Gaumen mit weicher Textur, sandigem Extrakt, gut unterlegter Rasse und mittlerem Körper. Im aromatischen mittleren Finale Schattenmorelle, Wacholder und fein mürber Adstringenz.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **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 AOP

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** 2026-2043

**Artikelnummer:** 1063222

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Peymouton

Grand Cru  
St-Emilion AOP

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                                                            |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 92-93/100, Jeb Dunnock 91-93/100, Parker 87-90/100, WeinWisser 17/20, Score 18/20                                                      |
| <b>Trinkreife:</b>    | 2026-2043                                                                                                                                             |
| <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. |