



Château Barde-Haut

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Best Buy aus St.-Émilion

Beschreibung:

Verführerisch, mit sehr konzentrierten Cassis-, Pflaumen- und Kirschkonfitüren-Aromen, die sich auf einem gut eingebetteten Graphit-Rückgrat bewegen, während schwarzer Tee, kalkige Mineralität und subtile Kräuternuancen sich in einem langen Abgang zeigen.

Degustationsnotiz:

Verführerisch, mit sehr konzentrierten Cassis-, Pflaumen- und Kirschkonfitüren-Aromen, die sich auf einem gut eingebetteten Graphit-Rückgrat bewegen, während schwarzer Tee, kalkige Mineralität und subtile Kräuternuancen sich in einem langen Abgang zeigen.

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 AOC

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 1331418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Barde-Haut

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Rebsorte(n): | Merlot, Cabernet Franc |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2028 |
| Alkoholgehalt: | 13.0% |
| Servier: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |