



## Château Le Thil

Comte Clary, Pessac-Léognan AOC

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Brillante granatrote Farbe. Duft nach kleinen roten Früchten und Gewürzen. Im Mund ist der Wein rund und fruchtig, mit einer schönen Finesse und Eleganz.

#### 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:** Graves/Pessac Léognan

**Produzent:** Pessac-Léognan AOC

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2026

**Rebsorte(n):** Merlot

**Artikelnummer:** 1331816

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Le Thil

Comte Clary  
Pessac-Léognan AOC

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                                                            |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Merlot                                                                                                                                                |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2026                                                                                                                                        |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0%                                                                                                                                                 |
| <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. |