



2010 Château Rouget

Pomerol AOC

Ein gesuchter Château-Reserve

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:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Pomerol
Produzent:	Château Rouget
Bewertung(en):	Parker 93/100, Wine Spectator 91/100, Falstaff 92/100, James Suckling 93/100
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Traubensorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0476310

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Rouget

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 93/100, Wine Spectator 91/100, Falstaff 92/100, James Suckling 93/100
Traubensorte(en): 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.