



## 2011 Château Rocheyron

Grand Cru, St-Emilion AOC

Der neue Shootingstar aus St-Emilion von Peter Sissek (Pingus)

**Passt zu:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Produzent:</b>	SARL Château Rocheyron
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 91/100
<b>Herstellung:</b>	14 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Traubensorte(n):</b>	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0738911

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Rocheyron

Grand Cru  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 91/100  
**Traubensorte(en):** 70% Merlot, 30% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2026  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 14 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.