



2017 Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Bordeaux-Spess vom Maison Sichel

Beschreibung:

Der Tour des Trois Lunes ist eine kunstvolle Assemblage von perfekten Trauben aus den besten Lagen. Seinen weichen, fülligen Charakter verdankt er dem Merlot. Das würzige, krafftige Rückgrat verleiht ihm der Cabernet Sauvignon. Ausgebaut in französischen Barriques, passt der Tour des Trois Lunes perfekt zu würzigen Gerichten, gegrilltem und gebratenem Fleisch und natürlich zu reifem Hart- und Weichkäse. Die Mövenpick-Kunden haben den Wein längst in ihr Herz geschlossen.

Degustationsnotiz:

Dunkles Granatrubin. In der verführerischen Nase reife Brombeeren und dunkle Kirschen, dahinter dunkle Edelhölzer, Estragon und frisch gemahlener schwarzer Bergpfeffer. Am druckvollen Gaumen mit reifem, gut stützendem Tannin, samtiger Textur und fein körnigem Extrakt. Im gebündelten Finale schwarzbeerige Konturen, edle Cassiswürze, Tabakblatt und Koriander.

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:	Bordeaux, Bordeaux Supérieur
Produzent:	Sichel
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	78% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0441417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	78% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.