



2015 Château Cap de Faugères

La Mouleyre, Castillon - Côtes de Bordeaux AOC

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Côtes de Castillon

Produzent: Vignobles Silvio Denz

Bewertung(en): Jeb Dunnuck 93/100, Parker 89/100

Ausbau: 14 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Rebsorte(n): 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0867915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cap de Faugères

La Mouleyre

Castillon - Côtes de Bordeaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 93/100, Parker 89/100
Rebsorte(n): 80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.