



2012 Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Most wanted – ein Bestseller im Sortiment

Beschreibung:

Der Tour des Trois Lunes ist eine kunstvolle Assemblage von perfekten Trauben aus besten Lagen. Seinen weichen, fülligen Charakter verdankt er dem Merlot. Das würzige, kräftige Rückgrat verleiht ihm der Cabernet Sauvignon. Selbstverständlich wurde er in französischen Barriques ausgebaut. Der Tour des Trois Lunes passt perfekt zu würzigen Gerichten, gegrilltem und gebratenem Fleisch, und natürlich zu reifem Hart- und Weichkäse. Hier gerät selbst Bordeaux-Profi René Gabriel ins Schwärmen: «Seit 20 Jahren bin ich jährlich mehrmals in Bordeaux. Und immer wieder erlebe ich hier neue Überraschungen. Der Tour des Trois Lunes gehört für mich zu den schönsten.» Auch unsere Kunden haben den Wein längst in ihr Herz geschlossen.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Granat-Rubin. Dichtes blaubeerig-würziges Boquet nach reifen Brombeeren, Cassis, dominikanischer Tabak und dunkles Ebenholz dahinter zartes Veilchenparfüm, schwarzer Pfeffer und dunklen Schokopastillen. Im Gaumen reifes, gut unterlegtes, fein mehliges Tannin. Tintige Textur, mittlerer Körper mit edler, tabakiger Würze. Im langen Finale Holunder, Earl Grey, Black Kurant und eine edle Arabicanote. Toller Bordeauxspass für jeden Tag!

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 18/20
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Traubensorte(n):	68% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0441412

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18/20
Traubensorte(en): 68% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2024
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.