

2012 Le Parre Château Veyry

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Grossartiger Weinwert

Degustationsnotiz:
Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Pfeffriges Bouquet, tasmanischer Pfeffer, aber auch grüne Pfefferkörner zeigend, dahinter schwarze Kirschen und Mokka. Sehr aromatisch im Gaumen, Rauchnoten Lakritze, die Tannine zeigen feine Muskeln sind aber passend zum Körper. Der Wein hat eine geniale Aromatik. Er hat das Potential für 18 Punkte in seiner Genussreife.

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:	Côtes de Castillon
Produzent:	Vignobles Christian Veyry
Bewertung(en):	René Gabriel 17/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0549612

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Parre Château Veyry

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	René Gabriel 17/20
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch