



## 2011 Domaine Andron

Haut-Médoc AOC

Der verlockend moderne Bordeaux

**Beschreibung:**

Einzigartig: Ein Wein aus dem oberen Médoc mit zwei Dritteln Merlot-Anteil! Noch dazu aus einem sehr kleinen Weingut, das zwischen Château Charmail und Château Sociando-Mallet liegt.

**Degustationsnotiz:**

Dunkles Granat mit rubinroten Reflexen. Feinwürziger Beginn mit Kardamon und schwarzem Pfeffer dahinter Heidelbeeren und duftige Veilchen sowie etwas Mokka, ausladend mit mittlerem Körper und sattem Extrakt. Fein aufrauendes Tannin, gut stützend. Im Finale blaubeerige Frucht und Graphitnoten. Ein Charming-Wine!

**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.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** Haut-Médoc

**Produzent:** Domaine Andron

**Bewertung(en):** Score 18/20, Wine Spectator 89/100, René Gabriel 18/20

**Ausbau:** 20 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028

**Rebsorte(n):** 60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0549311

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Domaine Andron**

Haut-Médoc AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 18/20, Wine Spectator 89/100, René Gabriel 18/20  
**Rebsorte(n):** 60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 20 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.