# 2011 Clos Floridène

Graves AOC

**Degustationsnotiz:**
Sattes Purpurgranat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Erstaunlich konzentriert, leicht tintiger Ansatz, Heidelbeerschalen, Lakritze. Recht fleischiger Gaumen, beeindruckende Aromatik, fast nur schwarzbeerig im Finale.

**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:** | Graves/Pessac Léognan |
| **Produzent:** | Clos Floridène |
| **Bewertung(en):** | René Gabriel 17/20 |
| **Ausbau:** | 12 Monate in Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 13.5 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2025 |
| **Rebsorte(n):** | 77% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot |
| **Artikelnummer:** | 0129111 |

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

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Clos Floridène

Graves AOC

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Frankreich |
| **Bewertung(en):** | René Gabriel 17/20 |
| **Rebsorte(n):** | 77% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2025 |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 12 Monate in Barrique |
| **Alkoholgehalt:** | 13.5 % |
| **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