



## 2013 Château La Dominique

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

**Degustationsnotiz:**

Der beste, weil harmonischste D, den wir je auf der Flasche verkostet haben, besitzt Extrakt, doch mit Tannin ohne Härte, und hohen Fruchtgehalt. (Vinum)

**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:** St-Emilion & Satellites

**Produzent:**

**Bewertung(en):**

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2027

**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0511513

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château La Dominique**

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2027  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.