



2016 Château Les Trois Croix

Fronsac AOC

Degustationsnotiz:

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, reifes dunkles Waldbeerkonfit, Nuancen von Cassis, feiner Edelholztouch, reife Kirschen, einladendes Bukett. Saftig, extraktsüss, frisch strukturiert, elegante Textur, feine Tannine, bleibt gut haften, sicheres Reifepotenzial. Toller Wein.

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:	Fronsac/Canon Fronsac
Produzent:	
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0104816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Les Trois Croix

Fronsac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.