



2015 Château Chauvin

Grand Cru, St-Emilion AOC

Ein Charmeur

Beschreibung:

Das Chateau Chauvin gehört Sylvie Cazes, deren Familie auch Eigentümerin von Lynch-Bages ist. Das wunderschöne Anwesen liegt im nordwestlichen Teil von St-Emilion, nahe Pomerol. Mit einem Anteil von 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon und 75% Merlot hat dieser Charmeur eine gewisse Cheval-Blanc-Affinität. Ein überzeugender Wein.

Degustationsnotiz:

Mittlere bis tiefe granatviolette Farbe und ein erdiges Bouquet mit Aromen von Lorbeerblättern, warmen Pflaumen, Unterholz, gebackenen Kirschen und Menthol. Der mittlere bis volle Körper ist fest und weich, ein wenig straff, aber vollgepackt mit Geschmacksschichten und endet mit einem kräuterartigen Schwung.(Parker)

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	Château Chauvin
Bewertung(en):	Score 19/20
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0916115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Chauvin

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.