



2016 Clos Puy Arnaud

Côtes de Castillon AOC, Thierry Valette

Degustationsnotiz:

In der Nase reich, ungestüm und voller Früchte: Himbeere, Blutorange, Minze und Wildblumen; am Gaumen wiederum viel Frucht und mit seidigen Gerbstoffen. Ungemein ausgewogen und expressiv. Fabelhaft!

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:	Côtes de Castillon
Produzent:	
Bewertung(en):	
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	1331516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Puy Arnaud

Côtes de Castillon AOC

Thierry Valette

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Ausbau:	im 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.