



2014 Château Haut-Simard

St-Emilion AOC

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurgranat; dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Intensives Amarenakirschenbouquet, Red Currant und ein Hauch Rosinen darin, eine wunderbare, warme Süsse in der Nase zeigend, fast schon berauschend. Malziger Gaumen, füllig mit viel samtenem Charme.

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):	Score 18/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0503314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Simard

St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.