



2013 Château Bolaire

Bordeaux Supérieur AOC

«Das Petit-Verdot-Wunder» – WeinWisser!

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Brombeeren, Black Currant, feine Edelholznoten und Teearomen. Im Gaumen wieder blaue Frucht, saftige Tannine, elegant und viel Spass bereitend. Man sucht hier nicht die Grösse, sondern den Plaisir. Dieser genial gelungene Bordeaux Superieur ist viel besser wie sehr viele klassierte Cru Bourgeois. Garantierter, 10-Jahresgenuss eines unglaublich dunkelbeerigen Bordeaux! Man wird ihn deutlich unter 20 Franken finden. Noch Fragen?

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:

Bordeaux, Bordeaux Supérieur

Produzent:

la Gironville

Bewertung(en):

James Suckling 89–90/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 84–87/100

Alkoholgehalt:

12.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Rebsorte(n):

53% Petit Verdot, 40% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0789613

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bolaire

Bordeaux Supérieur AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 89–90/100, René Gabriel 17/20,
Wine Spectator 84–87/100
Rebsorte(n): 53% Petit Verdot, 40% Merlot, 7% Cabernet
Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Alkoholgehalt: 12.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.