



2011 Le Parre Château Veyry

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Exklusiver Lagenwein

Degustationsnotiz:

Undurchdringliche Farbe Violett mit fast schwarzen Reflexen. Unglaublich viel schwarze Frucht, noch verhalten aber erstaunlich tiefgründig, viel Lakritze und dunkle Edelhölzer. Dichter Gaumen, sehr fleischig, ein Extrakt welches - für den Jahrgang - unlogisch konzentriert wirkt, noch feine Bitterkeit auf der Zunge und im Finale gehackte, frische Alpenheidelbeeren.

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:	Côtes de Castillon
Produzent:	Vignobles Christian Veyry
Bewertung(en):	René Gabriel 18/20, Parker 85–87/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0549611

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Parre Château Veyry

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	René Gabriel 18/20, Parker 85–87/100
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.