



## 2012 Château Réaut

Côtes de Bordeaux AOC

**Beschreibung:**

Kleines Château, das auf einem Plateau an der Garonne liegt.

**Degustationsnotiz:**

Dunkles Granat. Kompaktes blaubeeriges Bouquet nach Holunder dahinter Schattenmorellen, dominikanischer Tabak und Szechuanpfeffer, mittlere Textur, mit Anklängen an erkaltetem Earl-Greytee, dunkle Edelhölzer und Mokka im Finale

**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:**

Premières Côtes

**Produzent:**

SAS Château Réaut

**Bewertung(en):**

Score 17/20

**Herstellung:**

16 Monate in Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

13.5 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2022

**Traubensorte(n):**

58% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

**Artikelnummer:**

0814912

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Réaut

Côtes de Bordeaux AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 17/20  
**Traubensorte(en):** 58% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2022  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 16 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.