



2016 Château La Garde

Pessac-Léognan AOC

Anspruchsvoller Pessac – so gut wie 2005!

Descrizione del vino:

Das legendäre Bordelaiser Handelshaus Dourthe Frères hat 1990 einen Glückssgriff getan, als es sein Portfolio mit dem Château La Garde ergänzte. Eines der besten Terroirs in Pessac-Léognan und das Knowhow von Direktor Patrick Jestin sind bis heute ein Garant für ausserordentliche Qualität. Mit dem 2016er hat das Château eine wahre Perle geschaffen, die dank hohem Merlot-Anteil von 47% schon bald für Hochgenuss sorgen wird. Grandios.

Nota di degustazione:

Sattes Granat mit violetterm Rand. Duftige Veilchen, dahinter kompaktes, schwarzbeeriges Bouquet. Am kräftigen Körper mit reifem, süssem Extrakt und bereits abgerundeten Tanninen. Endet auf einen Korb von blauen Beeren im Rückaroma, bleibt rassig bis ins lange Finale. Anspruchsvoller Pessac für jeden Tag! So gut wie 2005!

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Graves/Pessac Léognan

Produttore:

Château La Garde

Valutazioni:

James Suckling 94/100, Score 18.5/20

Vinificazione:

im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2036

Varietà d'uva:

52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Petit Verdot

Numero di articolo:

0214716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Garde

Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.