



2017 Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Bordeaux-Spess vom Maison Sichel

Descrizione del vino:

Der Tour des Trois Lunes ist eine kunstvolle Assemblage von perfekten Trauben aus den besten Lagen. Seinen weichen, fülligen Charakter verdankt er dem Merlot. Das würzige, krafftige Rückgrat verleiht ihm der Cabernet Sauvignon. Ausgebaut in französischen Barriques, passt der Tour des Trois Lunes perfekt zu würzigen Gerichten, gegrilltem und gebratenem Fleisch und natürlich zu reifem Hart- und Weichkäse. Die Mövenpick-Kunden haben den Wein längst in ihr Herz geschlossen.

Nota di degustazione:

Dunkles Granatrubin. In der verführerischen Nase reife Brombeeren und dunkle Kirschen, dahinter dunkle Edelhölzer, Estragon und frisch gemahlener schwarzer Bergpfeffer. Am druckvollen Gaumen mit reifem, gut stützendem Tannin, samtiger Textur und fein körnigem Extrakt. Im gebündelten Finale schwarzbeerige Konturen, edle Cassiswürze, Tabakblatt und Koriander.

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:	Bordeaux, Bordeaux Supérieur
Produttore:	Sichel
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2027
Varietà d'uva:	78% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0441417

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	78% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2027
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.