



## 1998 Château Simard

St-Emilion AOC

### Descrizione del vino:

Tolles St. Emilionvergnügen aus der Magnumflasche zu einem unschlagbaren Preis.

### Nota di degustazione:

Rubinrot mit aufhellendem Rand. Gereiftes Bouquet mit Shitakepilzen, frischem Waldboden, weissem Pfeffer und getrockneten rote Beeren. Am mittleren Gaumen mit weicher Textur, eleganter Struktur und edler Extraktsüsse. Im aromatischen Finale mit Hagebutten, Malagarosinen und Sandelholz.

### 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.

|                             |                                |
|-----------------------------|--------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Francia                        |
| <b>Regione:</b>             | Bordeaux                       |
| <b>Sottoregione:</b>        | St-Emilion e Satelliti         |
| <b>Produttore:</b>          | Château Simard                 |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 17.5/20                  |
| <b>Vinificazione:</b>       | 12 Monate im Zementtank        |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                   |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 12.5 %                         |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2025                 |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 80% Merlot, 20% Cabernet Franc |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0521298                        |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Simard**

St-Emilion AOC

|                             |                                                                                           |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>             | Francia                                                                                   |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 17.5/20                                                                             |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 80% Merlot, 20% Cabernet Franc                                                            |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2025                                                                            |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                                                                              |
| <b>Vinificazione:</b>       | 12 Monate im Zementtank                                                                   |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 12.5 %                                                                                    |
| <b>Servizio:</b>            | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |