



## 2015 Château de Pressac

St-Emilion AOC

Gehört zu den Top-Werten vom Jahrgang 2015!

### Descrizione del vino:

Die Weinberge des Châteaux de Pressac umfassen 36 Hektar und werden von den beiden Besitzern Dominique und Jean-François Quenin von Stéphane Deroncourt bewirtschaftet.

### Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Berausches Waldbeerenbouquet mit einer verführerischen Süsse, weit ausladend und vielschichtig. Im Gaumen mit Charme ohne Ende, die Textur zeigt viel Souplesse und der Wein ist cremig bis hin zum langen, gebündelten Finale. Gehört zu den Top-Werten vom Jahrgang 2015!

### Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Emilion e Satelliti
<b>Produttore:</b>	Château de Pressac
<b>Valutazioni:</b>	René Gabriel 19/20, James Suckling 94/100
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	2022–2040
<b>Varietà d'uva:</b>	71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Carmenère, 2% Malbec
<b>Numero di articolo:</b>	0716015

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château de Pressac

St-Emilion AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	René Gabriel 19/20, James Suckling 94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Carmenère, 2% Malbec
<b>Maturità:</b>	2022–2040
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.