2012 Château d'Agassac

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Nota di degustazione:
Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Delikates, süssliches Bouquet, viel reife Kirschen und auch etwas Cassis, gibt sich vielschichtig. Im Gaumen aromatisch, fein stützende Muskeln, ausgeglichene, mittlere Adstringenz, fein schwarzpfeffrige Rasse auf dem noch zu integrierenden Extrakt. Die südlichen Bourgeois sind heuer halt besser als die nördlichen. Und Agassac liegt im Süden!

Abbinamenti:
Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. 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.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Haut-Médoc
Produttore:	Château d'Agassac
Valutazioni:	René Gabriel 17/20
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	2017–2031
Varietà d'uva:	50% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0304712

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château d'Agassac

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 17/20
Varietà d'uva:	50% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
Maturità:	2017–2031
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch