



2012 Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Best Buy aus Bordeaux

Descrizione del vino:

Der Tour des Trois Lunes ist eine kunstvolle Assemblage von perfekten Trauben aus besten Lagen. Seinen weichen, fülligen Charakter verdankt er dem Merlot. Das würzige, kräftige Rückgrat verleiht ihm der Cabernet Sauvignon. Selbstverständlich wurde er in französischen Barriques ausgebaut. Der Tour des Trois Lunes passt perfekt zu würzigen Gerichten, gegrilltem und gebratenem Fleisch, und natürlich zu reifem Hart- und Weichkäse. Hier gerät selbst Bordeaux-Profi René Gabriel ins Schwärmen: «Seit 20 Jahren bin ich jährlich mehrmals in Bordeaux. Und immer wieder erlebe ich hier neue Überraschungen. Der Tour des Trois Lunes gehört für mich zu den schönsten.» Auch unsere Kunden haben den Wein längst in ihr Herz geschlossen.

Nota di degustazione:

Funkelndes Granat-Rubin. Dichtes blaubeerig-würziges Boquet nach reifen Brombeeren, Cassis, dominikanischer Tabak und dunkles Ebenholz dahinter zartes Veilchenparfüm, schwarzer Pfeffer und dunklen Schokopastillen. Im Gaumen reifes, gut unterlegtes, fein mehliges Tannin. Tintige Textur, mittlerer Körper mit edler, tabakiger Würze. Im langen Finale Holunder, Earl Grey, Black Kulant und eine edle Arabicanote. Toller Bordeauxspass für jeden Tag!

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:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Bordeaux, Bordeaux Supérieur
Produttore:	Sichel
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	68% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0441412

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	68% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.