



2005 Château Soudars

Cru Bourgeois Supérieur, Haut Médoc AOC

Gesuchter Bordeaux aus Jahrhundertjahrgang

Descrizione del vino:

Der bekannte Önologe Eric Boissenot berät die Besitzer des Châteaux, Vater und Tochter Miaïlhe. Das Resultat ist eine modernere Interpretation eines Bordeaux mit Respekt vor der Besonderheit des Terroirs. Die Weinberge liegen nördlich von St-Estéphe, nahe der Gironde. Der lagerfähige Wein konnte seine Aromatik und Klasse durch den 12-monatigen Ausbau in Barriques entwickeln.

Nota di degustazione:

Sehr dunkles, tiefes Granat mit rubinroten Reflexen. Aromatisches Bouquet, feine Cabernetwürzspuren darin, dahinter Brombeerstauden, Veilchen und Preiselbeeren. Saftiger, samtiger Gaumen, elegant und eine schöne Tiefe zeigend, mit tabakiger Würze, Nelken, Schattenmorellen und einem Hauch Kardamon im Finale.

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:	Haut-Médoc
Produttore:	Château Soudars
Valutazioni:	Score 18.5/20, Wine Spectator 89/100, Parker 87-88/100
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	50% Merlot, 49% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0795905

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Soudars

Cru Bourgeois Supérieur
Haut Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20, Wine Spectator 89/100, Parker 87-88/100
Varietà d'uva:	50% Merlot, 49% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.