



## 2012 Château Rigaud

Faugères AOC

Genuss-Preis-Hit mit Rasse und Klasse

**Nota di degustazione:**

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Feines, rot- und schwarzbeeriges Bouquet, Veilchenduft, Wildkräuter sowie mineralische Noten. Herrlich geschmeidige und köstliche Fruchtaromatik mit viel reifen Johannisbeeren, Pflaumen und typischer Würze schwarzen Pfeffers mit etwas Zimt. Die Tannine sind geschliffen und fein, der Wein bietet sowohl die Kraft südlicher Herkunft als auch perfekte Balance und Frische. In seiner Klasse immer ein absoluter Best Buy!

**Abbinamenti:**

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

**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>	Linguadoca-Rossiglione
<b>Produttore:</b>	Château Rigaud
<b>Valutazioni:</b>	Parker 91/100, Score 17/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2019
<b>Varietà d'uva:</b>	55% Syrah, 26% Mourvèdre, 19% Grenache
<b>Numero di articolo:</b>	0477612

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Rigaud**

Faugères AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 91/100, Score 17/20
<b>Varietà d'uva:</b>	55% Syrah, 26% Mourvèdre, 19% Grenache
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2019
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.