



## 2010 Château Haut-Marbuzet

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Ein St-Estèphe mit mediterranem Charme

### Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Erotisches Bouquet, zuerst Röstnoten, Brotkruste, dann pflaumige Töne zeigend mit herrlichen, fast orientalisch anmutenden Gewürzen drin. Saftig-fleischig im Gaumen, oben Schmelz unten einen dezent bourgeoisen Fluss vermittelnd, im Extrakt viel Lakritze und Black Currant, ausgeglichene Adstringenz.

### 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:

St-Estèphe

### Produttore:

Château Haut Marbuzet

### Valutazioni:

René Gabriel 18/20, Parker 86/100

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Maturità:

Jetzt bis 2028

### Varietà d'uva:

50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Cabernet Franc

### Numero di articolo:

0512410

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Haut-Marbuzet**

Cru Bourgeois  
St-Estèphe AOC

|                             |                                                                                           |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>             | Francia                                                                                   |
| <b>Valutazioni:</b>         | René Gabriel 18/20, Parker 86/100                                                         |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Cabernet Franc                                    |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2028                                                                            |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.0 %                                                                                    |
| <b>Servizio:</b>            | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |