2009 Château Haut Condissas Prestige

Médoc AOC

Hier hat Jean Guyon alle Register gezogen und kann stolz auf seinen besten, je produz
Haut Condissas sein!

Nota di degustazione:
Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Reifes Cabernetbouquet mit zartem Vanillin unterlegt, Rauch, Trüffel und ein Hauch Eucalyptus im zweiten Ansatz zeigend. Im Gaumen sehr elegant, ganz feine, seidene Tannine, tolle Cassis- und Brombeerennoten, geniale Länge.
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:	Médoc
Produttore:	
Valutazioni:	WeinWisser 19/20, J. Robinson 16/20, Parker 91-93/100, La Revue du vin de France 17-18/5, Wine Spectator 90-93/100
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2017–2029
Varietà d'uva:	Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0693409

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 Haut Condissas Prestige

Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 19/20, J. Robinson 16/20, Parker 91-93/100, La Revue du vin de France 17-18/5, Wine Spectator 90-93/100
Varietà d'uva:	Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Maturità:	2017–2029
Gradazione alcolica:	14.0 %
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