



2011 Château La Garricq

Moulis-en-Médoc AOC

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Ziemlich fülliges Bouquet, glacierte Marroni, dunkles Holz, reife, schwarze Pflaumen. Schön fleischiger, aber auch stoffiger Gaumen, sattes Extrakt, klingt aromatisch nach. Gut gelungen! Ich habe ihn dann nochmals an der grossen Cru Bourgeois-Degustation gegen rund 20 Konkurrenten der Appellation verkostet. Das war ein immenser Unterschied.

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:	Moulis
Produttore:	Château le Garricq
Valutazioni:	René Gabriel 17/20
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	2016–2032
Numero di articolo:	0191911

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Garricq

Moulis-en-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 17/20
Maturità:	2016–2032
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.