



2013 Château Les Vieux Ormes

Lalande de Pomerol AOC

Ihr Lieblings-Lalande-de-Pomerol dank viel Merlot

Descrizione del vino:

Saftiger, weicher und charmanter Bordeaux mit hohem Merlot-Anteil, der sich schon jetzt wunderbar geniessen lässt. Er stammt aus einem der ältesten Familienweingüter in Lalande de Pomerol, das seit sechs Generationen der Familie Garde gehört. Und das Geheimnis seiner herausragenden Qualität heisst Christian Moueix, welcher der Familie als Berater zur Seite steht.

Nota di degustazione:

Dunkles Rubingranat. Betörendes Bouquet nach reifen Walderdbeeren und Schattenmorellen dahinter dominikanischer Tabak und schwarzer tasmanischer Bergpfeffer. Am mittleren Gaumen mit zarter Adstringends und saftiger Textur Graphitspuren und Maulbeeren im eleganten Finale. Ein geschmeidiger Lalande-de-Pomerol für den frühen Genuss.

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:

Lalande de Pomerol

Produttore:

Famille Moueix

Valutazioni:

Score 18/20, Wine Spectator 85-88/100, James Suckling 87-88/100, René Gabriel 16/20

Gradazione alcolica:

12.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2025

Varietà d'uva:

85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0757813

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Les Vieux Ormes

Lalande de Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20, Wine Spectator 85-88/100, James Suckling 87-88/100, René Gabriel 16/20
Varietà d'uva:	85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2025
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.