



## 2012 Château de Pressac

St-Emilion AOC

St-Emilion mit geschmeidiger Chambertin-Affinität

### Descrizione del vino:

Die Weinberge des Châteaux de Pressac umfassen 36 Hektar und werden von den beiden Besitzern Dominique und Jean-François Quenin von Stéphane Deroncourt bewirtschaftet.

### Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Herrliches Kräuter- und Brombeerenbouquet, Black Currant, Earl-Greytouch. Samtiger, eleganter Gaumen, eine tolle, intensive aber nicht übertriebene Aromatik zeigend. Dieser geniale Wein strahlt Harmonie und Klasse aus. Hat in den letzten Jahren immer sehr zuverlässige Leistungen erbracht und ist heute - in seinem Preisumfeld - einer der Allerbesten. Eine heftige Kaufempfehlung!

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Emilion e Satelliti
<b>Produttore:</b>	Château de Pressac
<b>Valutazioni:</b>	Parker 87-89/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 88-91/100
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Numero di articolo:</b>	0716012

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château de Pressac**

St-Emilion AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Parker 87-89/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 88-91/100  
**Maturità:** Jetzt bis 2030  
**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.