



2009 Château St-Georges

Côte Pavie, Grand Cru, St-Emilion AOC

Die Entdeckung aus St-Emilion

Nota di degustazione:

Puprugranat. Verführerisches Brombeer- und Pflaumenbouquet dahinter Nelken, tasmanischer schwarzer Bergpfeffer, dunkle Kirschen und Eisenkraut am kräftigen Gaumen fleischig werdend mit dunklem Edelfholz, Kardamon und tabakiger Würze, ein richtiger „St. Emilion Brocken“ der aufgrund seiner Kraft perfekt zu gegrilltem Fleisch passt und mit Anklängen an Wacholder und Maulbeeren endet!

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:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château St-Georges-Côte-Pavie
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	15 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0795009

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château St-Georges

Côte Pavie
Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Monate in Barrique
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.