



2010 Château La Garricq

Moulis-en-Médoc AOC

Grosser Moulis mit kleiner Menge

Nota di degustazione:

Mittleres Purpur mit viel rubinem Schimmer in der satten Mitte. Sehr dichtes, fein süßes Bouquet, Amarenakirschen, Milchkafee und Zedernhölzer, verführerisches Nasenbild. Samtener Gaumen mit einer stoffigen Souplesse, runde, schmeichelnde Tannine, aromatisches Finale.

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 18/20

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2031

Varietà d'uva:

53% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 13% Petit Verdot

Numero di articolo:

0191910

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Garricq

Moulis-en-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	53% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 13% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2031
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.