



## 2009 Château La Garricq

Moulis-en-Médoc AOC

Ein Kraftpaket mit Margaux-Finesse

**Nota di degustazione:**

Sattes Purpurgranat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Intensives Maulbeerenbouquet, wunderschöne zarte, röstige Kaffeesüsse im Hintergrund, eine feine Komplexität in der Nase zeigend. Crèmiger, feinster Gaumen mit einer delikaten Opulenz, viel schwarze Kirschen.

**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:**

Wine Spectator 89/100, WeinWisser 18/20

**Gradazione alcolica:**

14.0 %

**Maturità:**

2014 bis 2028

**Varietà d'uva:**

50% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 15% Petit Verdot

**Numero di articolo:**

0191909

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château La Garricq**

Moulis-en-Médoc AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Wine Spectator 89/100, WeinWisser 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 15% Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	2014 bis 2028
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.