2018 Château Barde-Haut

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

I migliori acquisti di St.-Émilion

Descrizione del vino:
Verführerisch, mit sehr konzentrierten Cassis-, Pflaumen- und Kirschkonfitüren-Aromen, die sich auf einem gut eingebetteten Graphit-Rückgrat bewegen, während schwarzer Tee, kalkige Mineralität und subtile Kräuternuancen sich in einem langen Abgang zeigen.
Nota di degustazione:
Seducente, con sapori molto concentrati di cassis, prugna e confettura di ciliegie che si muovono lungo una spina dorsale di grafite ben incorporata, mentre tè nero, mineralità gessosa e sottili sfumature erbacee emergono in un lungo finale.
Abbinamenti:
Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	1331418

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Barde-Haut

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2028
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch