2019 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:
Colore rosso rubino scuro. Lussureggiante, scuro ed esplosivo, il 2019 corre attraverso il palato. Questo vino esotico bilancia la ricchezza dell'annata con un'incredibile energia. Profondi frutti blu e viola, espresso, moka, liquirizia e chiodi di garofano: tutto ciò si ritrova in questo Saint-Émilion forte ed estroverso. Come sempre, Barde-Haut è uno dei vini più stravaganti della denominazione. Tutti gli elementi si uniscono senza sforzo in questo meraviglioso 2019 di Hélène Garcin-Lévêque e Patrice Lévêque. (Vinous)
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 2044
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	1331419

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 2044
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