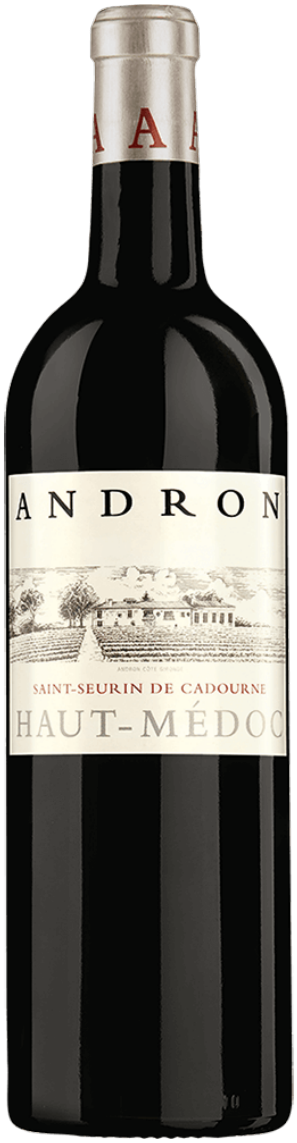

2014 Domaine Andron

Haut-Médoc AOC

Charming Wine

Descrizione del vino:
Die Domaine Andron befindet sich an der Grenze zu St-Estéphe und den bekannten Nachbarn Charmail und Sociando-Mallet. Der Kellermeister Sebastien Fontaneau kommt von der Kooperative St-Estéphe und kennt die besten Parzellen der Region und macht auf dem nur 7 Hektaren kleinen Weingut Jahr für Jahr viel «Top Value for your Money!»
Nota di degustazione:
Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Feinwürziger Nasenansatz mit Heidelbeeren, Veilchen und etwas Mokka, ausladend mit mittlerem Druck. Im Gaumen mit sattem Extrakt, zeigt eine schöne Rasse und auch eine interessante Konzentration, wirkt noch etwas aufrauend. Er wird spannend sein diesen Wein weiter zu verfolgen. In der Regel wird daraus ein ziemlicher Charming-Wine.
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:	Haut-Médoc
Produttore:	Domaine Andron
Valutazioni:	René Gabriel 17/20
Vinificazione:	13 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2032
Varietà d'uva:	60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0549314

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

Domaine Andron

Haut-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 17/20
Varietà d'uva:	60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	13 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

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