



## 2005 Château Haut Condissas Prestige

Médoc AOC

Bordeaux-Rarität von 2005

### Nota di degustazione:

Dunkles Granat mit rubinroten Reflexen. Dicht verwobenes schwarzbeeriges Bouquet, dunkle Kirsche, Brombeeren, Black Currant; dahinter pfeffrige Würze und Ledernote. Am Gaumen sehr kompakt und herrlich fleischig, verlangt nach einem kräftigen Stück Gegrilltem, leicht sandiges Tannin, beeindruckende Konzentration und endend in einem langen Abgang.

### 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

**Sottoregione:** Médoc

**Produttore:**

**Valutazioni:** Parker 90/100

**Vinificazione:** 18 Monate in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 13.5 %

**Maturità:** Jetzt bis 2022

**Varietà d'uva:** 60% Merlot, 20% Petit Verdot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

**Numero di articolo:** 0693405

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Haut Condissas Prestige

Médoc AOC

|                             |                                                                                                                                                       |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>             | Francia                                                                                                                                               |
| <b>Valutazioni:</b>         | Parker 90/100                                                                                                                                         |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 60% Merlot, 20% Petit Verdot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc                                                                              |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2022                                                                                                                                        |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                                                                                                                                          |
| <b>Vinificazione:</b>       | 18 Monate in Barrique                                                                                                                                 |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.5 %                                                                                                                                                |
| <b>Servizio:</b>            | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |