



## 2010 Château d'Escurac

Cru Bourgeois, Médoc AOC

**Nota di degustazione:**

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Schwarzbeeriges Bouquet, schöne Kirschenpräsenz, tolle Tiefe mit schwarzen Pfefferkörnern darunter. Grossartiger Gaumen, viel Brombeeren bei mittlerem, sehr angenehm angelegtem Körper.

**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

**Produttore:**

Château d'Escurac

**Valutazioni:**

Parker 89/100, René Gabriel 18/20

**Vinificazione:**

12 Monate in Barrique

**Viticultura:**

Tradizionale

**Gradazione alcolica:**

14.5 %

**Maturità:**

Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

**Varietà d'uva:**

60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

**Numero di articolo:**

0185610

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château d'Ecurac**

Cru Bourgeois  
Médoc AOC

|                             |                                                                                           |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>             | Francia                                                                                   |
| <b>Valutazioni:</b>         | Parker 89/100, René Gabriel 18/20                                                         |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot                                                        |
| <b>Maturità:</b>            | Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren                                  |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale                                                                              |
| <b>Vinificazione:</b>       | 12 Monate in Barrique                                                                     |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.5 %                                                                                    |
| <b>Servizio:</b>            | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |