



2010 Château Malartic-Lagravière

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Unbedingt probieren!

Nota di degustazione:

Extrem sattes Purpur mit lila und violetten Reflexen. Süßes Bukett, Amarenakirschen, Red Currant und eine Süße im Nasenbild, die Anklänge von Rumtopf Früchten vermittelt, bei Beibehaltung von floralen Cabernet-Noten. Schon fast samtener Fluss, stoffiger Extrakt, viel frische Beerenaromatik darin zeigend, insgesamt genial viel Aromen, mittlerer Druck im Finale.

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:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Château Malartic Lagravière
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Parker 94/100, René Gabriel 18/20
Vinificazione:	22 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2037
Varietà d'uva:	45% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Numero di articolo:	0520110

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Malartic-Lagravière

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Parker 94/100, René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	45% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2037
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.