



2006 Château La Garricq

Moulis-en-Médoc AOC

Von Martine Cazeneuve

Nota di degustazione:

Würziges Bouquet, Nelkenköpfe, Lebkuchengewürze, ein Hauch Zimt und viel Brombeeren. Samtener, sehr eleganter Gaumen, Velours-artige Textur, reife, cremige Gerbstoffe, toll gebündelt im Finale. Die tolle Süsse stammt vielleicht auch von den rund 10 % amerikanischen Eichenfässern die eingesetzt wurden und den Wein so besonders machen!

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
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Moulis
Produttore:	Château le Garricq
Valutazioni:	WeinWisser 17/20
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Petit Verdot
Numero di articolo:	0191906

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Garricq

Moulis-en-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 17/20
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt trinkreif
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.