



2011 Château Jean Faure

Grand Cru, St-Emilion AOC

Geheimtipp aus St. Emilion, grenzt an Cheval-Blanc

Nota di degustazione:

Feines Parfüm nach roter Kirsche, Koriander, Wachsnote, Früchtetee, weiche Textur, fließend mit schooner Frische und fein stützenden Tanninen unterlegt, wie ein Burgunder, Hagebutten, wiederum Kirschfrucht, dichter und seidiger Gaumen bis ins Finale in Balance im Finale Süssholz und Cassidrops, eleganter Nachhall.

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:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château Jean Faure
Valutazioni:	Score 18/20, Wine Spectator 88-91/100
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Numero di articolo:	0501111

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Jean Faure

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20, Wine Spectator 88-91/100
Maturità:	Jetzt bis 2028
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.