



2011 Château Magdelaine

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Geht in Richtung Klassik!

Nota di degustazione:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Feingliedriges Bouquet, Kirschen und süsse, rote Pflaumen, zarte Milchschokonoten, frisch geschnittene Champignons. Saftiger Gaumen, weiche Säure, die Frucht wirkt dezent kompottig, mittlerer Druck. Wie immer eher ein Mauerblümchen, welches nicht unbedingt auffallen will.

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 Magdelaine

Valutazioni:

Score 19/20, WeinWisser 17/20, Parker 88/100, René Gabriel 17/20

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2032

Varietà d'uva:

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0462611

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Magdelaine

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Score 19/20, WeinWisser 17/20, Parker 88/100, René Gabriel 17/20
Varietà d'uva: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Maturità: Jetzt bis 2032
Gradazione alcolica: 14.0 %
Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.