



2011 Le Parre Château Veyry

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Exklusiver Lagenwein

Nota di degustazione:

Undurchdringliche Farbe Violett mit fast schwarzen Reflexen. Unglaublich viel schwarze Frucht, noch verhalten aber erstaunlich tiefgründig, viel Lakritze und dunkle Edelhölzer. Dichter Gaumen, sehr fleischig, ein Extrakt welches - für den Jahrgang - unlogisch konzentriert wirkt, noch feine Bitterkeit auf der Zunge und im Finale gehackte, frische Alpenheidelbeeren.

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:

Côtes de Castillon

Produttore:

Vignobles Christian Veyry

Valutazioni:

René Gabriel 18/20, Parker 85-87/100

Vinificazione:

18 Monate im Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2026

Varietà d'uva:

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0549611

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Le Parre Château Veyry

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 18/20, Parker 85–87/100
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.