



2012 Clos des Quatre Vents

Margaux AOC

Ein faszinierender Margaux.

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Florales Bouquet, Brombeerstauden, Heidelbeeren, zeigt eine klare Aromenlinie und gibt sich sehr frisch. Im Gaumen burgundisch, weich, wird aber der Mitte fast schwarzbeerig. Hat gute Anlagen und überzeugt.

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:

Margaux

Produttore:

Clos des Quatre Vents

Valutazioni:

René Gabriel 17/20

Vinificazione:

20 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2038

Varietà d'uva:

59% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 1% Petit Verdot

Numero di articolo:

0699012

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos des Quatre Vents

Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 17/20
Varietà d'uva:	59% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 1% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2038
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.