



2008 La Maze

Côtes du Tarn VdP, Domaine du Comte de Thun

Bordeaux-Finesse aus dem Südwesten

Nota di degustazione:

Tiefes Rot mit purpur-orangen Reflexen. Mineralischer, erdiger Duft schwarzer Beerenfrüchte, am Gaumen mit Waldbeeren, Zwetschge, Maulbeeren, Kakao und intensiv würzigen Noten. Die Frucht ist noch sehr jugendlich, saftig und fein, ausgesprochen dicht und nachhaltig im Abgang. Eindrucksvoll die perfekte Balance aus feinsten Tanninstruktur, Reife, Kraft und mineralischer Frische. Ein geschliffener Top-Merlot mit Charakter, der jetzt bereits grossartig ist, darüber hinaus aber noch viel Reifepotential besitzt.

Abbinamenti:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

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:	Sud Ovest
Produttore:	Comte de Thun
Valutazioni:	Score 19/20, Wein-Plus.de 91/100
Vinificazione:	22 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0768808

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Maze

Côtes du Tarn VdP
Domaine du Comte de Thun

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Wein-Plus.de 91/100
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.