



2015 Château La Fleur

Grand Cru, St-Emilion AOC

Ein (noch) unbekannter St. Emilion

Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Intensives Holunderbouquet, zeigt eine berausende Merlotsüsse. Im Gaumen dicht, angenehme Tannine, die Frucht wirkt hier etwas überreif und zeigt Malagakonturen. Oder war das Muster nicht mehr ganz frisch? Nachverkosten!

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 La Fleur St-Emilion

Valutazioni:

James Suckling 92–93/100

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2035

Varietà d'uva:

92% Merlot, 8% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0460415

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Fleur

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92–93/100
Varietà d'uva:	92% Merlot, 8% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2035
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.