



2012 Domaine Andron

Haut-Médoc AOC

Der Pingus aus dem Haut-Médoc

Descrizione del vino:

Die Domaine Andron befindet sich an der Grenze zu St-Estéphe und den bekannten Nachbarn Charmail und Sociando-Mallet. Der Kellermeister Sebastien Fontaneau kommt von der Kooperative St-Estéphe und kennt die besten Parzellen der Region und macht auf dem nur 7 Hektaren kleinen Weingut Jahr für Jahr viel «Top Value for your Money!»

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Süßes Bouquet, Malzspuren, gekochte, blaue Pflaumen, Black Currant, zart rosinierend von sehr reifem Merlot. Im Gaumen mit weicher Säure und schöner Fülle, Schoko und wiederum Malz im Extrakt, feinkernige Säuren.

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:	Haut-Médoc
Produttore:	Domaine Andron
Valutazioni:	René Gabriel 17/20
Vinificazione:	22 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2029
Varietà d'uva:	70% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0549312

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domaine Andron

Haut-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 17/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Monate in 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.