



2006 Château Guillot

Pomerol AOC

Moueix-Geheimtipp aus dem Pomerol

Nota di degustazione:

Rubingranat. Intensiv, würzigfruchtiges Bouquet nach Walderdbeeren, Currypulver und Baumnuss, aber auch getrockneten Pflaumen, Baumharz sowie Schattenmorelle und Veilchen. Leicht stoffiger Gaumen mit reifen Tanninen. Eleganter Körper mit Red Currant, Sandelholz und getrocknetem Moos. Langer Nachhall mit Anklängen an Preiselbeeren und Tabakblatt.

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:	Pomerol
Produttore:	Famille Moueix
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	16 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0485706

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Guillot

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.