



2012 Château La Garricq

Moulis-en-Médoc AOC

Nota di degustazione:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Intensives Beerenbouquet, getrocknete Kirschenhaut, etwas Lakritze, also auch den würzigen Bereich anzeigend. Samtiger, weicher Gaumen, verloursartige Textur, sehr elegant im Finish. Die Jahrgangsvariante ist hier wunderschön ausgespielt worden.

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:

Moulis

Produttore:

Château le Garricq

Valutazioni:

René Gabriel 17/20

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2025

Varietà d'uva:

48% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 12% Petit Verdot

Numero di articolo:

0191912

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Garricq

Moulis-en-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 17/20
Varietà d'uva:	48% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 12% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2025
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.