2012 Château Vieux Maillet

Pomerol AOC

Nota di degustazione:
Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Rahmiges Brombeerenbouquet, Caramel, etwas Kokos, sehr ansprechend. Im Gaumen sehr präzise, die Adstringenz ausgeglichen, noch leicht mehliger Fluss, sonst aber geniale Anlagen. Der bisher beste Wein dieses Weingutes. Ich würde ihn sogar noch leicht über den unklassischen 2009er stellen.
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:	Pomerol
Produttore:	Château Vieux Mallet
Valutazioni:	René Gabriel 18/20
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2034
Varietà d'uva:	73% Merlot, 19% Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0493012

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Vieux Maillet

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	73% Merlot, 19% Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2034
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch