



2020 Château Peymouton

Grand Cru, St-Emilion AOP

Top-Genuss-Preis-Verhältnis

Beschreibung:

Château Peymouton wird von demselben Team geführt und geniesst die gleiche Sorgfalt und Aufmerksamkeit wie Château Laroque. Die Reben wachsen auf dem historischen Land des renommierten Châteaux. Auf dem Hochplateau aus Kalkstein sorgen unterschiedliche Tonschichten für Dichte und Struktur, ohne die Eleganz vom Kalkstein zu verdrängen. Lassen Sie sich dieses Angebot nicht entgehen!

Degustationsnotiz:

Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Betörendes Bouquet mit Heidelbeere, Schattenmorellensaft und dichtem Veilchenstrauß, dahinter Lakritze und Schokopastillen. Am vielschichtigen Gaumen mit weicher Textur, herrlicher Extraktfülle, stützendem Tannin und mittleren Körper. Im aromatischen Finale mit blaubeerigen Konturen, Rosenholz und Tabakblatt.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Château Laroque
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2026–2043
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1063220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Peymouton

Grand Cru
St-Emilion AOP

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 93/100, Score 18/20
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife: 2026–2043
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.