



## 2015 Château La Garde

Pessac-Léognan AOC

Direkt ab Château in perfekter Trinkreife

### Beschreibung:

Ein Bordeaux, der nicht mehr gelagert werden muss? Suchen Sie nicht länger, der Château La Garde verspricht jetzt den größten Genuss. Er stammt von einem der besten Terroirs in Pessac-Léognan und profitiert vom enormen Know-how des Château-Direktors Patrick Jestin.

### Degustationsnotiz:

Sattes Granatrubin mit aufhellendem Rand. Dichtes rot- und blaubeeriges Bouquet mit einer eleganten Kirschnote, dahinter zartes Veilchenparfüm, helle Edelhölzer und dunkler Tabak. Kräftiger, (fast) bulliger Körper mit stützenden Gerbstoffen und reifem Tanningerüst. Im gebündelten Finale mit Wildkirsche, Estragon und fein mürber Adstringenz, der Wein ruht in sich. Wer ihn jetzt geniessen möchte, 2h vorher dekantieren.

### Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produzent:</b>	Château La Garde
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 91/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2037
<b>Rebsorte(n):</b>	52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0214715

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château La Garde**

Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 91/100  
**Rebsorte(n):** 52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2037  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.