



2017 L'Hêtre

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Degustationsnotiz:

In der Nase rote Sommerfrüchte, wie Erdbeeren, gemischt mit Rosenblättern. Am Gaumen ist er mittelkräftig mit geschmeidigen, fleischigen Tanninen. Im Abgang hat er einen unbeschwerten Charme, der ihn über mehrere Jahre hinweg zu einem köstlichen Wein macht.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Côtes de Castillon
Produzent:	
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	1167917

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Hêtre

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.