

Château Pierre de Montignac Cru Bourgeois Médoc AOP



| | |
|-------------------------|---|
| Name: | Château Pierre de Montignac Cru Bourgeois Médoc AOP |
| Artikel Nr.: | 6173 |
| Hersteller: | Château Pierre de Montignac |
| Herkunft: | Frankreich |
| Region: | Bordeaux |
| Rebsorte: | 52% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot |
| Farbe / Art: | Rot |
| Geschmack: | trocken |
| Inhalt: | 0.75 Liter |
| Jahrgang: | 2012 |
| Enthält: | Sulfite |
| Alkoholgehalt: | 12,5% |
| Beschreibung: | Dunkelrot im Glas. Aromen von kandierten Früchten und saftigen Beeren mit dezenten Anklängen von feinen Rauchnoten. Kräftig und gut strukturiert mit feiner Balance. |
| Hersteller-information: | Das Weingut der Familie Salette liegt in Civrac und hat eine Rebfläche von 18,5 ha. Die Rebstöcke sind durchschnittlich 30 Jahre alt und stehen auf kreide- und kalkhaltigen Böden. |
| Servierempfehlung: | Ein Genuss in Kombination mit saftiger Entenbrust oder feinem Rinderfilet. Empfohlene Serviertemperatur 16-18°C. |
| Analysewerte: | Alkoholgehalt: 12,5% |
| Lagerfähigkeit: | ca. 15 Jahre |
| Auszeichnungen: | Goldmedaille Concours de Bordeaux für Jahrgang 2012. |