

CHÂTEAU PIMORIN

Cuvée 22 – Haut-Médoc AC

JAHRGANG	2010
ANBAULAND	Frankreich
REGION / LAGE	Bordeaux, Haut-Médoc
REBSORTE (N)	Cabernet Frank, Merlot, Cabernet Sauvignon
GESCHMACK	Trocken
ALKOHOL	13 % vol
PRÄMIERUNG	Goldmedaille Mundus Vini 2017
CHARAKTER	Feinwürziges Aroma, dunkle Beerenfrucht, harmonisch abgerundet, ein Wein mit einem überzeugendem Preis-Genussverhältnis.
EMPFEHLUNG	Idealer Essensbegleiter zu kräftigen Speisen, z.B. Rind-, Schweine- oder Lammfleisch, Pasta und würzigem Käse.
SERVIERTEMP.	6 - 8 °C
+ INFO	Ein besonderer Wein aus einer ausgesuchten Weinbergslage der Appellation Haut-Médoc. Nach der Reifelagerung im Barrique und anschließender Flaschenlagerung überzeugt der fruchtbetonte Rotwein durch runde Tannine und harmonischen Geschmack. Eine Empfehlung des Kellermeisters



EAN 4008077394905

>> Zur Website der Firmengruppe www.bernard-massard.de