

CHÂTEAU PIMORIN

Appellation Haut - Médoc Contrôlée

JAHRGANG	2013
ANBAULAND	Frankreich
REGION / LAGE	Haut-Médoc AC
REBSORTE (N)	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	Weinausbau zu 25% in Barrique, 75% im Edelstahltank, traditionelle Maischegärung
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Intensives Aroma roter Früchte, würzige Tannine, harmonisch, weich und sehr elegant, ein Wein mit viel Potential.
EMPFEHLUNG	Idealer Tischwein und Essensbegleiter zu allen Gerichten mit Rind-, Schweine oder Lammfleisch, sowie Pasta.
SERVIERTEMP.	16 - 18 °C
INFO	Geheimtipp für Kenner und Genießer! Die Rotweine aus dem Haut-Médoc sind bekannt für ihre konzentrierte und kraftvolle Art. Ein eleganter Bordeaux-Wein der sich durch ein Top-Preis/Genuss-Verhältnis auszeichnet. Château Pimorin ist geprägt durch die traditionelle Vermählung der 3 bestimmenden Rotweinsorten des Medoc in einer Cuvée: Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc.



ANALYSE	Säure	5,4 g/l	Restzucker	5,1 g/l
----------------	-------	---------	------------	---------



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol	13 % vol
---------	----------

Inhalt / Fl. je Karton	0,75 L	6
------------------------	--------	---

EAN FI.	3760090524967
---------	---------------