

CHÂTEAU PIMORIN

Appellation Haut - Médoc Contrôlée

JAHRGANG	2014
ANBAULAND	Frankreich
REGION / LAGE	Haut-Médoc AC
REBSORTE (N)	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	Klassische Flaschengärung
PRÄMIERUNG	Weinausbau zu 25% in Barrique, 75% im Edelstahltank, traditionelle Maischegärung
CHARAKTER	Feinwürziges Aroma, dunkle Beerenfrucht, harmonisch abgerundet, ein Wein mit einem überzeugenden Preis-Genussverhältnis.

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 4,5 g/l Restzucker 3,6 g/l

Alkohol 13 % vol



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

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

EAN FI. 4008077394462