

# CHÂTEAU PIMORIN

Cuvée 22



<b>JAHRGANG</b>	2010
<b>ANBAULAND</b>	Frankreich
<b>REGION / LAGE</b>	Haut-Médoc AC
<b>REBSORTE (N)</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>VINIFIKATION</b>	
<b>PRÄMIERUNG</b>	Mundus Vini Gold 2017
<b>CHARAKTER</b>	Feines Cassis Aroma, dunkle Beerenfrüchte, harmonisch abgerundet, ein Wein mit einem überzeugendem Preis/Genuss-Verhältnis.

**EMPFEHLUNG** Zu allen Gerichten mit Rind-, Schweine oder Lammfleisch, zu würzigem Käse, Fleischterrinen und 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. Dieser elegante Bordeaux-Wein des Château Pimorin zeichnet sich aus durch ein Top-Preis/Genuss-Verhältnis. 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 4,4 g/l Restzucker 2,8 g/l

Alkohol 13 % vol



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

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

**EAN FI.** 4008077394905