

# CHÂTEAU PIMORIN

Appellation Haut - Médoc Contrôlée

<b>JAHRGANG</b>	2016
<b>ANBAULAND</b>	Frankreich
<b>REGION / LAGE</b>	Haut-Médoc AC
<b>REBSORTE (N)</b>	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>VINIFIKATION</b>	Barrique
<b>PRÄMIERUNG</b>	
<b>CHARAKTER</b>	Intensives Aroma roter Früchte, fein abgestimmtes Tannin. Ein weicher, eleganter Bordeaux mit viel Potenzial.

**EMPFEHLUNG** Idealer Essensbegleiter zu Wildgerichten, Lammrücken und Käsesouffle.

**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 Vermählung der 3 bestimmenden Rotweinsorten des Medoc in einer Cuvée: Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc. Diese Cuvée wird zu 25 % im Barrique ausgebaut und zu 75 % im Edelstahltank. Traditionelle Maischegärung.



**ANALYSE** Säure 3,9 g/l Restzucker 4,8 g/l

Alkohol 13 % vol



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

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

EAN FI. 4008077394660