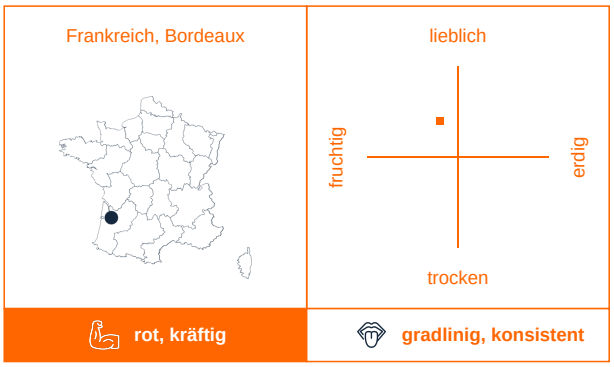
CHÂTEAU PIPEAU GRAND CRU AOC CHÂTEAU PIPEAU AOC

CHÂTEAU PIPEAU | 2021



Die intensive Aromatik lässt auf einen überaus gelungenen, typischen Bordeaux schliessen: reife Beerenfrucht, präsente Ausbauaromen, streng-herbe Noten. Die grosse Stärke beim CHÂTEAU PIPEAU liegt in der Balance zwischen der fruchtigen Struktur und der kräftigen Textur. Das Finale ist anhaltend, gradlinig und konsistent: Das Versprechen in der Nase wird im Abgang gehalten.



Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Genussreife: 4 - 8 Jahre

Während 12 Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut

Beeren

Pilzragout, Kartoffelstock, Schweinsbraten, Schweinsragout/Schweinsvoressen, Getreiderisotto

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

13.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
samtig	kräftig
mild	säurehaltig

VDI MIGROS partner