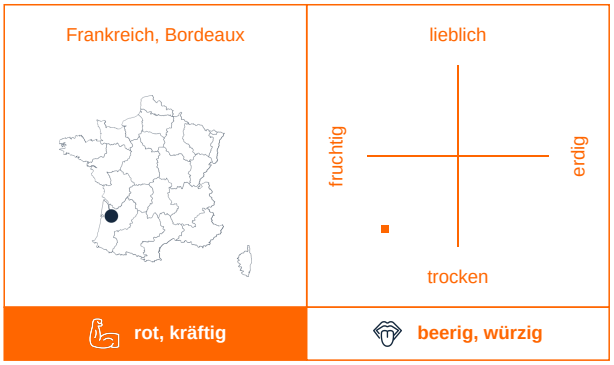
CHÂTEAU TOUR ST. BONNET CRU BOURGEOIS AOC CHÂTEAU TOUR ST. BONNET AOC

CHÂTEAU TOUR ST. BONNET | 2016





Das Château wurde 1903 von der Familie Lafon gekauft, die es kontinuierlich erweiterten. Die Rebberge befinden sich in herrlicher Lage auf den besten Kieshügeln, auf deren Mitte sich ein markanter Turm erhebt. Die Rebsorte Merlot prägt in besonderem Masse das Bouquet. Dieser Wein von CHÂTEAU LA TOUR ST BONNET wird aufgrund seiner Struktur als typischer Médoc bezeichnet. Das Finale ist anhaltend, vielschichtig und ausgewogen.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Genussreife: 4 - 10 Jahre

Während einigen Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut

Pilzvorspeisen, Pasta/Teigwaren, Kalbssteak, Lammgigot/Keule, Lammkotelett/Lammchops, Lammsteak, Rindssteak, Schweinssteak

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

13.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
samtig	kräftig
mild	säurehaltig

VOI MIGROS partner