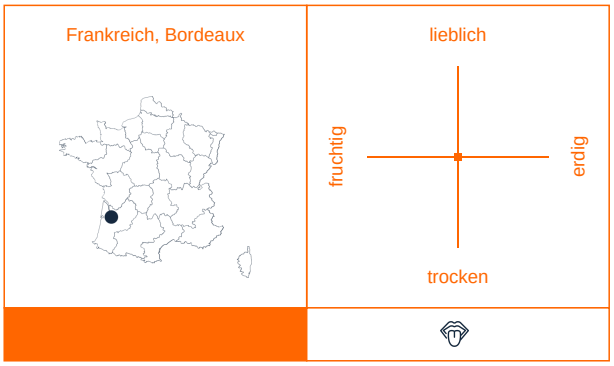
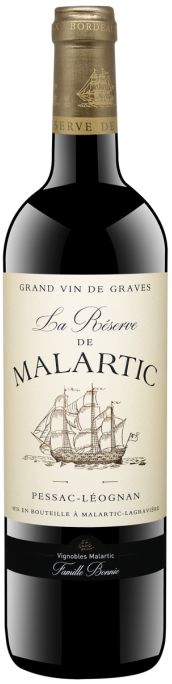
LA RÉSERVE DE MALARTIC DE CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE AOC LA RÉSERVE DE MALARTIC AOC

CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE | 2018





Seitdem Alfred-Alexandre Bonnie das Château MALARTIC-LAGRAVIÈRE erworben hat, ist nichts mehr so wie früher! Die kompromisslose Ausrichtung hat zu einer markanten Steigerung des Qualitätsniveaus geführt und davon profitiert zu grossen Teilen der Zweitwein, Réserve de Malartic. Im Bouquet entfaltet sich eine feine, vielschichtige Aromatik - von Frucht- und Ausbauaromen begleitet -, die an einen klassischen Bordeaux erinnert. Die samtigen, kräftigen Gerbstoffe und die wohldosierte Fruchtsäure bilden die Grundlage für einen strukturierten und typischen Rotwein aus dem Graves, der durch Schmelz, Eleganz und Stoff zu überzeugen vermag. Im anhaltenden, konsistenten Finale vereinen sich die samtigen, leckeren Seiten mit der gebändigten Kraft des potenten Terroirs.

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Genussreife: 4 - 11 Jahre

Während 15 - 18 Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut

Fruchtig, rauchig, Holz-/Röstaromen, Reifearomen

Truthahn, Gemüsewähe, Kalbsfilet im Teig, Kalbssteak, Rindsfilet im Teig/Filet Wellington, Rindssteak, Pilzlasagne, Kalbfleisch an Morchelsauce

Trinktemperatur: 17 bis 19 °C

VDI MIGROS partner

14 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht				**schwer**
mild				**säurehaltig**

