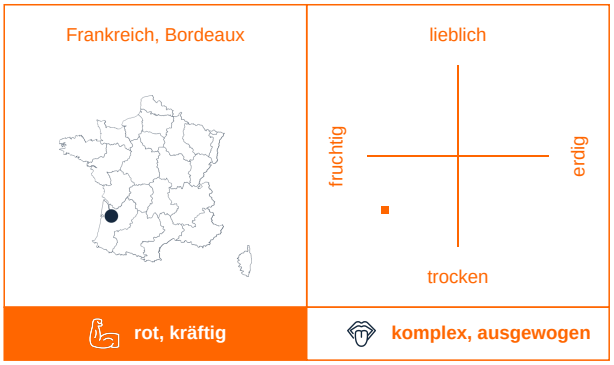
CHÂTEAU LEYDET-VALENTIN AOC CHÂTEAU LEYDET-VALENTIN AOC

CHÂTEAU LEYDET VALENTIN | 2016



Dieser Verschnitt aus 81 % Merlot und 19 % Cabernet Franc ist ein hervorragender, geschmeidiger St. Emilion. Die dunklen Früchte und die Lakritze weisen eine echte Tiefe und Konzentration auf, wobei der Cabernet Franc für etwas Frische und Knackigkeit sorgt. Dieser Wein braucht etwas Zeit, um mehr Komplexität zu entwickeln, mit Noten von Waldboden und Shitake-Pilzen. Perfekt zu einem grossen Steak, vor allem auf dem Grill, oder zu reichhaltigen Eintöpfen und Nudelgerichten.



Genussreife: 3 - 10 Jahre

Während 18 Monaten in 50% neuen Barriques ausgebaut

Kirsche, schwarze Johannisbeere, Pfeffer, getoastetes Holz, Waldboden

Fleischgerichte, Pasta/Teigwaren, Rind, T-Bone-Steak

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

14.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
samtig	kräftig
mild	säurehaltig

VOI MIGROS partner