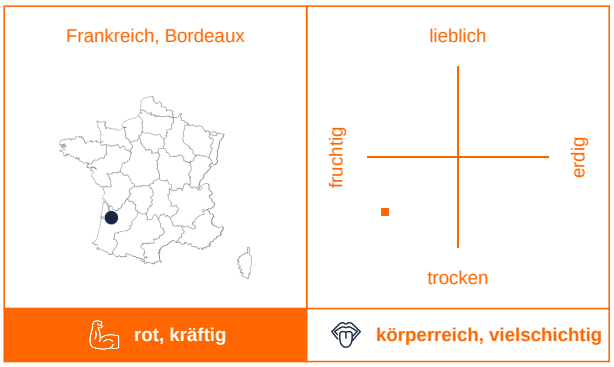
CHÂTEAU PÉDESCLAUX AOC
CHÂTEAU PÉDESCLAUX AOC

CHÂTEAU PÉDESCLAUX | 2022



Die Balance zwischen den 4 Rebsorten bieten uns eine grossartige Komplexität. Durch die Ausrichtung auf noch mehr Cabernet-Sauvignon-Anteil, wird die feine Tanninstruktur verstärkt. Dieser Wein hat eine subtile Nase von roten Früchten, die durch Moschusnoten und einen typischen Cabernet Sauvignon Hauch von Eukalyptus ergänzt. Am Gaumen entwickelt sich der Moschus zu blumigen Aromen, frischen Mandeln und schwarze Johannisbeeren. Ein würziger Abgang - frische Noten von Pfeffer - verleiht ihm eine schöne Länge.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Genussreife: 3 - 15 Jahre

Während 16 Monaten im Eichenfass ausgebaut

Blumig, schwarze Johannisbeere, Eukalyptus, Moschus

Ratatouille, Bratkartoffel, Hartkäse, Rindsbraten, Rindsfilet

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

14 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
samtig	kräftig
mild	säurehaltig

VDI MIGROS partner