

Château du Périer
Bordeaux

Château du Périer Médoc Cru Bourgeois

Geschmack |

Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen, es überwiegen komplexe Aromen von Paprika und Cassis sowie Gewürznoten (Rosmarin und Thymian) und leichte Vanille-Anklänge. Ein eleganter Rotwein mit schöner Tanninstruktur sowie einem langen und harmonischen Nachhall. Ein idealer Begleiter zu einem Lammfilet sowie gegrilltem, dunklen Fleisch und Wildgeflügel.

Rebsorten |

Cabernet Sauvignon (50 %)
Merlot (50 %)

Fassreife |

12-16 Monate französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 12,51 % | Säure: 3,40 g/l |
Restzucker: < 1.00 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Gebraten, Lamm
Gerichte: Gegrilltes
Wild: Fasan/Rebhuhn, Wildente

