

Château du Périer
Bordeaux

Château du Périer Médoc Cru Bourgeois

Geschmack |

Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase dominieren Aromen von Paprika und Cassis, Gewürznoten (Rosmarin und Thymian) und leichte Vanille-Anklänge. Ein eleganter Rotwein mit schöner Tanninstruktur und langem, harmonischen Nachhall. Perfekt zum Lammfilet, gegrilltem dunklen Fleisch sowie Wildgeflügel.

Rebsorten |

Cabernet Sauvignon (40 %)
Merlot (50 %)
Petit Verdot (10 %)

Fassreife |

12-16 Monate französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 12,50 % | Säure: 3,46 g/l |
Restzucker: < 1.00 g/l

Passt zu ... |

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

