

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, Thymian) und leichte Vanille-Anklänge. Ein eleganter Rotwein mit schöner Tanninstruktur und langem, harmonischem Nachhall. Perfekt zum Lammfilet, gegrilltem dunklen Fleisch sowie Wildgeflügel.

### Rebsorten |

Cabernet Sauvignon (50 %)  
Merlot (50 %)

### Fassreife |

12 Monate französische Eiche (20 % neu)

### Analysedaten |

Alkohol: 12,50 % | Säure: 3,58 g/l |  
Restzucker: < 1.00 g/l

### Passt zu ... |

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

