



Art.-Nr. 47819

CHÂTEAU CHARMAIL

2017 | 0,75 l

CHARAKTER

Die Oberliga des Haut Médoc! Dunkelbeerig, floral mit feinem Tannin.

FARBNUANCE

Violette Farbe

GESCHMACK

Trocken

SERVIERVORSCHLAG

Alle Arten von klassischen Fleischgerichten, Kalb, Schwein, Rind, Lamm, Ente, Wild, Brathähnchen, gebratene, geschmorte und gegrillte Gerichte. Asiatische Gerichte, herzhaftes Fischgerichte wie Thunfisch, Pilze und Nudeln sowie Käse.

AUSBAU

10 Tage Maischegärung vor der Gärung bei 5°C, Extraktion bei maximal 18 Grad, 12 Monate in 500-Liter-Fässern, 55 % neue Fässer

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Frankreich, Haut-Médoc

REBSORTE(N)

36 % Merlot, 32 % Cabernet Sauvignon, 16 % Cabernet Franc, 16 % Petit Verdot

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

14 % vol

TRINKTEMPERATUR

17 °C

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.