



EDMOND
DE ROTHSCHILD
HERITAGE



Art.-Nr. 47857

BARON EDMOND DE ROTHSCHILD CHÂTEAU DES LAURETS 3,0 L

2016 | 3 |
CHARAKTER

Die violette Robe ist transparent. Die sehr frische Nase bringt intensive Noten von schwarzen Früchten zum Ausdruck. Ein Hauch von Zedernholz vermischt sich mit dem Aroma von Sauerkirschen. Der elegante Gaumen hat einen kräftigen Auftakt, gefolgt von einer herrlichen Breite; die raffinierten, samtigen Tannine erinnern an knackige schwarze Früchte. Das Ganze wird unterstrichen von einer dezenten Holznote mit einer subtilen Lakritz-Redolenz. Der Abgang ist lang und anhaltend. Der Wein wurde zu 30 % in neuen Fässern, zu 30 % in zweitbefüllten Fässern und der Rest 14 Monate lang in Bottichen gelagert. Dieser Wein passt perfekt zu Vorspeisen, weißem oder rotem Fleisch (z.B. mit Kalbsröllchen oder Rindfleisch), gegrillt oder in Sauce und feinem Käse.

FARBNUANCE

Strahlend dunkles
Rubinrot

GESCHMACK

Trocken

SERVIERVORSCHLAG

Vorspeisen, Gerichte mit
Fleisch, Edle Käsesorten

AUSBAU

Französische Eichenfässer

MARKE | PRODUZENT

Baron Edmond de
Rothschild

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Frankreich, Puisseguin
Saint-Emilion

REBSORTE(N)

Merlot, Cabernet
Sauvignon

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

14 % vol | 0,3 g/l | 3,6 g/l

TRINKTEMPERATUR

16-18 °C

AUSZEICHNUNGEN

92/100 James Suckling

Produit et mis en bouteille par EVER,
Lustrac-Médoc - Gironde, France

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

Enthält Sulfite