

WEIN-EXPERTISE 39076

GRANDE SALAMANDRE

Appellation Haut-Médoc Contrôlée

JAHRGANG	2017
ANBAULAND	Frankreich – Haut-Médoc AC
REBSORTEN	Cabernet Sauvignon, Merlot
GESCHMACK	Trocken
CHARAKTER	Intensives Aroma roter Früchte, sowie Pflaumen, fein abgestimmtes Tannin. Ein eleganter fein strukturierter Bordeaux mit einem langen Finish. Dieser Rotwein ist im Barrique gereift.
EMPFEHLUNG	Unser Sommelier empfiehlt ihn zu Rinder-Steak oder –Tatar, Lammkeule, Entenbrust, zu gegrilltem Thunfischsteak, herzhaften Aufläufen, Tagine und Comté-Käse.
SERVIERTEMP.	16 - 18 °C
INFO	Als Wappentier französischer Könige steht der Salamander für Eleganz und Exklusivität! Geheimtipp für Kenner und Genießer! Die Rotweine aus dem Haut-Médoc sind bekannt für ihre konzentrierte und kraftvolle Art. Ein eleganter Bordeaux-Wein der sich durch ein Top-Preis-Genuss-Verhältnis auszeichnet. Grande Salamandre ist geprägt durch die Vermählung der zwei bestimmenden Rotweinsorten des Médoc in einer Cuvée: Cabernet Sauvignon und Merlot. Diese Cuvée wird zu 75 % im Barrique ausgebaut und zu 25 % im Edeltank. Traditionelle Maischegärung!.



ANALYSE



Säure 3,9 g/l Restzucker 2,0 g/l

>> Zur Website der Firmengruppe
[Hier klicken oder QR Code scannen](#)

Alkohol 13 % vol

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 4008077390761