



★★★★☆ (1)

## Château Soutard

Frankreich, Bordeaux

Dunkle Tinte. In der Nase Aromen von Erdbeeren, schwarzen Kirsche, und etwas kandierte Orangenschalen. Im Gaumen voll mit präsenten Tanninen die noch etwas Zeit brauchen. Langer Abgang. Ausbau und Lagerung 12-18 Monate in 60% neuen Barriques. Der Wein erreicht in 3 - 5 Jahren seinen Höhepunkt und bietet weitere 10 Jahre vollen Genuss.



James Suckling: **93-94 Punkte**  
Robert Parker: **89-91 Punkte**



Merlot, Cabernet Franc



16-18 °C



5-15 Jahre

## Passende Gerichte

Pilzgerichte, Risotto, rotes Fleisch

## Weinprofil

Säure



Süsse



Intensität



Ausbau



Tannine



## Praktische Einsteckkarte für Weinregalclips zum Ausschneiden

Grösse: A7 - 74 × 105mm



### Château Soutard - 2015

 Merlot, Cabernet  
Franc

°C 16-18 °C

 5-15 Jahre

#### Passende Gerichte

Pilzgerichte, Risotto,  
rotes Fleisch