



★★★★★ (2)

Château Durfort-Vivens 2e Grand Cru Classé Margaux AOC BIO

Frankreich, Bordeaux

Dichtes, dunkles Purpur. In der Nase feine Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren und Waldbeeren, daneben zarte Noten von Vanille und geröstetem Brot. Mittel bis voll im Gaumen, mit weichen Tanninen und langem Abgang.



James Suckling: **95-96 Punkte**
Robert Parker: **90-92 Punkte**



Cabernet Sauvignon, Merlot



16-18°C



5-25 Jahre



Bio

Passende Gerichte

Geflügel, Gemüse, helles Fleisch, Ratatouille, Terrine, Tofu, Weichkäse

Weinprofil

Säure



Süsse



Intensität



Ausbau



Tannine



Praktische Einsteckkarte für Weinregalclips zum Ausschneiden

Grösse: A7 - 74 × 105mm



**Château Durfort-Vivens 2e
Grand Cru Classé Margaux
AOC BIO - 2016**

 Cabernet
Sauvignon, Merlot

°C 16-18°C

 5-25 Jahre

 Bio

Passende Gerichte

Geflügel, Gemüse,
helles Fleisch,
Ratatouille, Terrine,
Tofu, Weichkäse