



Château Rouget

Frankreich, Bordeaux

Intensives Purpur mit Lila Reflexen. In der Nase mächtige Aromen von schwarzen Kirschen, Cassis, Lavendel und Süssholz Noten. Im Körper dicht und voll mit präsenten, reifen Tanninen und langem Abgang. Ausbau und Lagerung 15-18 Monate in 50% neuen Barriques. Der Wein erreicht in 3-5 Jahren seinen Höhepunkt und bietet weitere 10 Jahre vollen Genuss.

Robert Parker: 92 Punkte
James Suckling: 91 Punkte
Wine Spectator: 89 Punkte

°**C** 16-18 °C

5-15 Jahre

Weinprofil

Säure	
Süsse	
Intensität	
Ausbau	
Tannine	



Praktische Einsteckkarte für Weinregalclips zum Ausschneiden

Grösse: A7 - 74 × 105mm



°**C** 16−18 °C

🝷 5-15 Jahre