



★★★★☆ (5)

Château Rouget

Frankreich, Bordeaux

Intensives Purpur. In der Nase kräftige Aromen von Pflaumen, schwarzen Kirschen sowie Gewürznoten. Im Körper dicht und voll mit präsenten Tanninen und langem Abgang. Ausbau und Lagerung 15 - 18 Monate in 50 % neuen Barriques. Der Wein erreicht in 2 - 4 Jahren seinen Höhepunkt und bietet weitere 10 Jahre vollen Genuss.



James Suckling: **90-91 Punkte**

Robert Parker: **87 Punkte**



Merlot, Cabernet Franc



16-18 °C



2-10 Jahre

Passende Gerichte

rotes Fleisch

Weinprofil

Säure



Süsse



Intensität



Ausbau



Tannine



Praktische Einsteckkarte für Weinregalclips zum Ausschneiden

Grösse: A7 - 74 × 105mm



Château Rouget - 2013

 Merlot, Cabernet
Franc

°C 16-18 °C

 2-10 Jahre

Passende Gerichte

rotes Fleisch