

CHÂTEAU FRANC LE MAINE CUVÉE PRESTIGE



Château Franc le Maine

Frankreich
Bordeaux Saint-Émilion

trocken



45% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 20% Merlot

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Cuvée Prestige von Château Franc Le Maine beeindruckt durch ihre elegante und raffinierte Struktur, die von einer Fülle an Aromen wie reifen roten Früchten, würzigen Noten und einem sanften Hauch von Holz geprägt ist. Geschmacklich entfaltet der Wein eine vollmundige und geschmeidige Textur mit samtigen Tanninen, die zu einem langanhaltenden Abgang führen.



Speiseempfehlungen

Käse
PastaKaraffieren /
Serviertemperatur1 Stunde vor Genuss öffnen
15.0 °C bis 17.0 °CGenussempfehlung /
Lagerfähigkeitgenießen
10 Jahre

HERKUNFT

Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)
----------------	--

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3251091614219 3251091614202

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
----------------------------	---

Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
--------------------------------	-----------------

Inverkehrbringer	Château Franc Le Maine 33330 Saint-Émilion
------------------	---