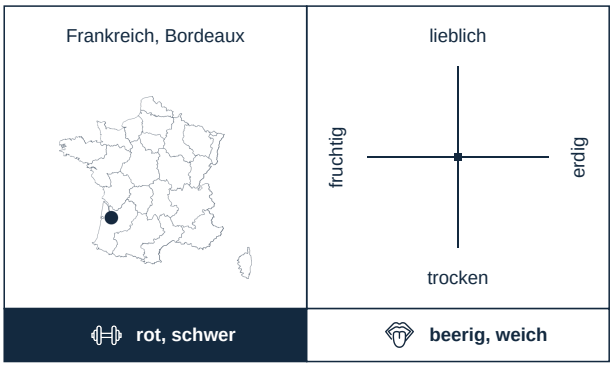
CHÂTEAU CANTEMERLE AOC
CHÂTEAU CANTEMERLE AOC

CHÂTEAU CANTEMERLE | 2019



In der Nase öffnet er sich mit dunklen Früchten: Cassis, Brombeere und Pflaume, dazu gesellen sich würzige Noten von Gewürznelken, Tabak und leichtem Holz. Am Gaumen präsentiert sich der Château Cantemerle vollmundig und ausgewogen. Die Tannine sind geschmeidig, die Struktur klar und definiert, mit einem eleganten Gerüst aus Cabernet Sauvignon, das von Merlot und kleinen Anteilen Cabernet Franc ergänzt wird. Die Säure bietet eine frische, lebendige Spannung, während das Holz dezent einbindet und das Fruchtpotenzial elegant unterstreicht. Das Finale ist lang, mit Frucht, Würze und einem feinen, mineralischen Unterton.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Genussreife: 5 - 10 Jahre

in französischen Eichenfässern ausgebaut

Fruchtig, Leder, Tabak, Waldboden

Lamm-Grilladen, Rinds-Grilladen, Schweins-Grilladen, Poulet vom Grill, Wild, frittierte Pilze, Wildragout

Trinktemperatur: 18 bis 20 °C

14.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
mild	**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873