

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Baron de Boutisse

Appellation Saint Emilion Grand Cru



Degustationsnotiz:

Brillante Farbe, Rote Fruchtaromen
zusätzlich entfaltet er Aromen von
Mokka und Karamell
aber auch Muskat und Kardamon

Speiseempfehlung:

Vorspeisen wie Hauspastete oder
Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen
Schmorgerichte, dunkles Geflügel
wie Ente oder Perlhuhn
Steakvarianten, gegrilltes Fleisch
Halbhart- und Hartkäse wie
Sbrinz oder Bergkäse

Rebsorten: 90% Merlot - 10% Cabernet-Sauvignon

Alkohol/ Restzucker/ Säure: 14,5 % - 1,9 g/l - 3,2 g/l

Alter der Reben/ Ertrag: Ø 20 Jahre - ca. 42 hl /ha

Ausbau: 12 Monate im franz. Barrique

Lagerfähigkeit: 6-8 Jahre ab Jahrgang