

# Château Boutisse

Appellation Saint Emilion Grand Cru



*Dieser Saint Emilion Grand Cru in unserem Sortiment ist Mitglied im «Cercle Rive Droite» und wird regelmäßig bei wichtigen Weinverkostungen (Decanter, Winespectator, Jancis Robinson, etc.) mit Medaillen ausgezeichnet.*



## Degustationsnotiz:

Dunkelrote Robe, brillante Farbe. In der Nase entfaltet er Aromen von süßen Gewürzen (Vanille), Mokka und Karamell, aber auch Muskat und Kardamon. Dieser samtige Wein mit seinen eleganten Tanninen ist den größten Crus des Saint-Emilion ebenbürtig und verfügt über ein ausgezeichnetes Lagerpotential.

## 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:** 85% Merlot - 15% Cabernet-Franc  
**Alkohol/Restzucker/Säure:** 14,5 % - 1,8 g/l - 3,5 g/l  
**Alter der Reben/ Ertrag:** Ø 35 Jahre - ca. 39 hl /ha  
**Ausbau:** 12 Monate im franz. Barrique (40% neu)  
**Lagerfähigkeit:** 10 bis 15 Jahre ab Jahrgang

