



Moulin de la Croix 2014

Moulin de la Croix



Artikel Nr.	06675
Land	Frankreich
Herkunft	Eine Selection von ausgesuchten Parzellen der Appellation Lalande de Pomerol, Bordeaux. Gesamtproduktion 6000 Flaschen.
Rebsorte	Merlot (85 %), Cabernet Franc (15 %)
Qualitätsbezeich.	AOC Lalande de Pomerol
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-16°C
Ausbau	Vier Wochen temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank anschließend Malolaktische Gärung in gleichem Gebinde. Reifung erfolgt für weitere acht Monate im Stahl.
Boden	Sandstein, Lehm
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	In der Nase charmant und fruchtbetont nach roten reifen Beeren und etwas Muskatwürze, am Gaumen geschmeidig und weich mit vielen dunklen Beeren und feingliedrigem Tannin. viel Frucht und feminine Eleganz.
Empfehlung	Besonders geeignet zu Wild wie Reh, Hase oder auch Ragout, Wildschwein, dunkle Saucen und Käse