

CAHORS AOC CHÂT. PECHE DE JAMMES

LAND;	FRANKREICH
HERKUNFT;	CAHORS
PRODUZENT;	PECHE DE JAMMES http://www.pechdejammes.fr/
TRAUBENSORTE;	MALBEC
ALKOHOL;	13 % VOL.
VINIFIKATION;	10 – 12 MONATE AUSBAU IN GEBRAUCHTEN ZWEIJÄHRIGEN BARRIQUES
WEINTYP;	TIEFES SCHWARZROT MIT PURPUR-REFLEXEN, IN DER NASE INTENSIV NACH CASSIS UND GEWÜRZEN DUFTEND, IM GAUMEN DELIKATE NOTEN VON DUNKLEM BEERENKOPF, PFEFFER, SCHWARZEN OLIVEN UND MOKKA, DIE TANNINE SIND WEICH UND REIF UND GEBEN DEM WEIN EINEN GUTEN RÜCKHALT, DER ABGANG IST LANG UND GUT AUSBALANCIERT
PASST ZU;	WILD, KURZGEBRATENES FLEISCH, LAMM, WEICHKÄSE (BRIE, CAMEMBERT), WEICHKÄSE MIT GEWASCHENER RINDE (EPOISSES, REBLONCHON, MUNSTER)

