

seit 1880



Weiss zum Erlenbach AG

Le Merle de Péby Faugères 2018



Wein	Le Merle de Péby Faugères
Produzent	Grand Cru Classé
Land	Frankreich
Klassifikation	AOC St. Emilion
Jahrgang	2018
Inhalt	75 cl
Volumenprozent	15.0 Vol. %
Weintyp	mittelschwerer, gehaltvoller Rotwein
Ausbau	Barriqueausbau
Lagerfähigkeit	8-15 Jahre lagerfähig
Genussreife	warten, der Wein gewinnt mit zusätzlicher Lagerung
Charakter	Dieser dichte und kräftige Wein zeigt eine schöne, reife Frucht, ebenso reife aber harmonisch eingebundene Tannine. Das Finale will gar nicht aufhören. Eine toller Zweitwein von Peby Faugeres.
Empfehlung	Rindsfilet, Rindskotelette, Wildschwein, Wild, Tartar, Fondue Bourguignonne, Käseplatte, Lammstreifen, geschmortem rotem Fleisch, Entrecôte.
Serviertemperatur	optimal bei 16-18°C
Bewertung	James Suckling 94/100 Pt.

WEISS ZUM ERLNBACH AG, Riedstrasse 10, 6330 Cham

Tel. 041 741 88 88, Fax 041 741 65 41

www.weiss-getraenke.ch, info@weiss-getraenke.ch

