

## MADIRAN AOC CHÂTEAU BOUSCASSÉ M.O.

LAND;	FRANKREICH
HERKUNFT;	MADIRAN
PRODUZENT;	ALAIN BRUMONT <a href="http://www.brumont.fr">http://www.brumont.fr</a>
TRAUBENSORTE;	TANNAT CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC
ALKOHOL;	13,5% VOL.
VINIFIKATION;	SORGFÄLTIGE AUSLESE DES TRAUBENGUTS, MAZERATION WÄHREND 3 BIS 6 WOCHEN, AUSBAU 12 BIS 14 MONATEN IM BARRIQUE
WEINTYP;	DUNKELROTE FARBE, HARMONISCHER UND KRAFTVOLLER WEIN, EINE ZARTE FRUCHTIGKEIT MIT AROMEN VON DUNKLEN BEEREN, BROMBEEREN UND DUNKLEN JOHANNISBEEREN, GUT INTEGRIERTE TANNINE, VOLLMUNDIG, DAS IST EIN WEIN DER LANGE ZEIT JUNG BLEIBT UND SICH SEHR LANGSAM ENTWICKELT UND DAMIT EIN GUTES POTENZIAL HAT ZU ALTERN
PASST ZU;	ROASTBEEF, SAUERBRATEN, WILDGERICHTEN, BOHNENEINTOPF, HARTKÄSE

