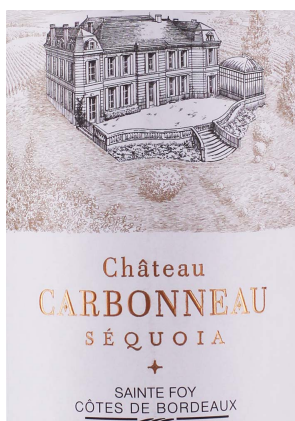


Château Carbonneau



www.genuss7.de



2018er Château Carbonneau Sequoia AOC

Der Sainte Foy Côtes de Bordeaux Rouge des Château Carbonneau Sequoia wurde aus den Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Malbec erzeugt. Die Weinberge befinden sich rund 60 Kilometer östlich von der Stadt Bordeaux, direkt bei Entre-Deux-Mers. Die streng selektiv gelesenen Trauben wurde klassisch auf der Maische vergoren und anschließend für rund 10 Monate in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche ausgebaut. Der Château Carbonneau Sequoia Rouge zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Kirschen, Cassis, Bleistift, Kakao, Marzipan, Pfeffer, Minze, Lorbeer und Veilchen. Am Gaumen fleischig, saftig, schöne feinwürzige Frucht, elegant, samtig, charmant und lange anhaltend.

Land	Frankreich
Region	Bordeaux
Jahrgang	2018
Rebsorte	Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot
Geschmack	trocken
Barrquetyp	französische Eiche
Monate im Barrique	10
Alkoholgehalt	14.5
Säure (Gramm)	5
Restzucker (Gramm)	3
Verschlussart	Kork
Lagerfähig bis	2028
empf. Trinktemperatur	14-18
Füllmenge	0.75
genuss7-Bewertung	87
Speisen	Lammgerichte, Rindergerichte, Wildgerichte



Château Carbonneau Sequoia - Frankreich - Bordeaux

Das Château Carbonneau ist einer jener Orte, an denen man sich einfach wohlfühlt. Eingebettet in die einzigartigen Terroirs des Gensac übt es eine unwiderstehliche Anziehungskraft sowohl auf Touristen als auch auf Weinkenner aus. Ebenso müssen Harold und Claude Ray, die Großeltern des heutigen Eigentümers, gefühlt haben, als sie sich 1937 in das Anwesen verliebten und es schließlich erwarben. Hauptsächlich wurde ...

Weitere Weine von Château Carbonneau Sequoia finden Sie auf www.genuss7.de