

Château Des Pèlerins A. C. *Pomerol*

Seit mehr als einem Jahrhundert bearbeitet dieser kleine Familienbetrieb, in vierter Generation, seine 3,5 Hektar Reben in reinster Tradition (manuelle Ernte, Reifung in Eichenfässern). Die Tochter der Eigentümer, Lactitia Egreteau, setzt diese Tradition fort und bringt gleichzeitig Innovationen in die Methoden der Weinbereitung und der Bewirtschaftung der Reben ein. Nur deshalb erreicht dieses Produkt seine außerordentliche Qualität.

Anbaugebiet:	Pomerol/Frankreich
Rebsorten:	80 % Merlot 10 % Cabernet Sauvignon 10 % Cabernet Franc
Weinbereitung:	in Barrique ausgebaut
Bodenart:	Sand-Kieselstein-Boden
Alkohol:	13,5 % Vol.
Lagerdauer:	10 – 12 Jahre
Restzucker:	0,3 g/l
Säure:	3,19 g/l
Serviertemperatur:	18 – 20 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	3 263070053353



Art.-Nr. 23528

Charakteristik:	Geschmeidig und elegant im Abgang mit fruchtigen und schokoladigen Aromen sowie eine harmonisch eingebundene, samtige Tannine.
Passend zu:	Lamm, Schweine- und Rinderfilet, gereiftem Hartkäse, mildem Weichkäse, Pilzgerichten