

ROC DE CALON

A.O.C.

BESCHREIBUNG

DUNKLES RUBINROT. EIN SEHR FRUCHTIGER, FEINER UND ELEGANTER BORDEAUX. HERVORRAGENDER WEIN VON BESONDEREM CHARAKTER: SUPERBE AROMATIK, KLASSE TANNIN, GROSSE ELEGANZ UND DELIKATESSE. BESITZT EIN VOLLES UND REICHHALTIGES FINALE.

INFORMATIONEN

REBSORTEN

75% MERLOT, 22% CABERNET FRANC, 3% CABERNET SAUVIGNON

FLASCHENGROSSE	KATEGORIE	JAHRGANG
0.75L	ROTWEIN	2013
LAGERFÄHIGKEIT	SERVIEREN BEI	
10 JAHRE	16-18°C	
ALKOHOLGEHALT	SÄUREGEHALT	ZUCKERGEHALT
12.5%	3,45 G/L	2,5 G/L
ARTIKELNUMMER	PRODUZENT	
28750	CHÂTEAU ROC DE CALON	

ALLERGENHINWEIS

ENTHÄLT SULFITE, KANN SPUREN VON EIWIEISS ENTHALTEN.

HERKUNFT

ANBAUGEBIET

FRANKREICH - BORDEAUX

REGION

MONTAGNE-SAINT-ÉMILION

