



00667221 | 2021

## CHÂTEAU DU MOULIN ROUGE



Château du Moulin Rouge



Frankreich  
Bordeaux Haut-Médoc



trocken



50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc



90 James Suckling

90 Decanter World Wine Awards

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Trauben, der rund 35 Jahre alten Reben verleihen Château du Moulin Rouge seine kraftvollen Aromen von reifen roten Früchten. Feine Tannine und zartwürzige Eichennoten sind harmonisch eingebunden und begleiten das lange anhaltende Finale.



Speiseempfehlungen

Rind gebraten/gegrillt  
Hartkäse  
Huhn gebraten/gegrillt



Karaffieren /  
Serviertemperatur

2 Stunden vor Genuss öffnen  
17.0 °C bis 20.0 °C

### HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Cru Bourgeois Supérieur
Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 12 Monate

### ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3594410000295 4019409207206

### ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	5.5 g/L
Restzucker	0.0 g/L

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält Albumin aus Ei enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Château du Moulin Rouge 33460 Cussac-Fort Medoc FR

## WEINNOTIZ

Farbe: tiefes Rubinrot mit dunkelkirschroten Glanzlichtern

Duft: opulentes, sehr schön offenes und kraftvolles Bouquet von reifen Brombeeren, Erdbeeren, roten und schwarzen Johannisbeeren, auch etwas Kirschlikör und feinen Gewürzen

Geschmack: am Gaumen kraftvoll, saftig, strukturiert mit gutem Tanningerüst, umhüllt von üppiger aromatisch konzentrierter Frucht, harmonisch und ausgewogen mit viel Fülle, Extrakt und eleganter Länge

Zu gebratenen Wachteln, Lammkarree mit Kräutern, Kleinwild, Waldpilzen, reifere Jahrgänge auch zu geschmortem Lamm, Wildragouts und würzig gereiftem Käse (Cantal, Laguiole)