



LANDOLT WEINE

Château d'Argadens Bordeaux supérieur AOC 2006



Typ:	Rot mittelkräftig
Auszeichnung(en):	1 Concours Général Agricole Paris
Herkunft:	Frankreich, Bordeaux, Médoc
Traubensorte(n):	Cabernet Franc Cabernet Sauvignon 50% Merlot
Produzent:	Château Cambon La Pelouse
Ausbau:	Barrique
Alkoholgehalt:	13% Vol.
Genussphase:	3 - 10 Jahre nach Ernte
Ausschanktemp.:	16 - 18 °C
Artikelnummer:	05130706
Grösse; Gebinde:	75 cl; 6er Karton
Preis:	CHF 16.60

<http://www.cambon-la-pelouse.com>

Degustationsnotizen

SSchöne granatrote Farbe mit schimmerndem Glanz. Im Duft fein und delikater mit Aromen dunkler Vanille. Im Geschmack großzügig und weich mit samtigen Tanninen, die diesem Wein eine bemerkenswerte Verleiher. Der Abgang ist gleichzeitig reich und sanft, mit etwas stärkeren Holznoten, die am Ende sehr schöner Erfolg, Zeichen großer Reife der Trauben und eines gut beherrschten Ausbaus.

Kulinarische Empfehlung

Ausgezeichnet zu dunklem Grillfleisch, Wurstwaren, Schmorgerichte, überbackene Gemüse, Käseplatten. zu Halbhart- und Hartkäse.

Bemerkungen/Informationen

Ursprünglich trug dieser alte Besitz, dessen Gebäude teilweise aus dem 12. und 16. Jahrhundert stammen, den Namen La Salle d'Argadens. Seit 2002 im Besitz von Maison Sichel, hat das umfangreiche Programm der Restrukturierung der Weinberge zum Ziel, Château d'Argadens als Referenz in der Kategorie der besten Bordeauxweine zu etablieren. 12 Monate in Barrriques ausgebaut zeigt der Wein

Preisänderungen vorbehalten, Aktionspreise befristet gültig. (09.02.2012)

Landolt Weine AG, Bederstrasse 77, 8027 Zürich, Tel. 044 283 26 26, Fax 044 283 26 96
www.landolt-weine.ch



LANDOLT WEINE

einen modernen Stil, fruchtbetont, reich und konzentriert, charakterisiert durch seine Weichheit und sein Gleichgewicht. Jedes Jahr wird seine herausragende Qualität großzügig in den Verkostungswettbewerben belohnt. Es gibt ihn auch als Weißwein.