



BORDEAUX SUPERIEUR 2015, LEROY-BEAUVAL

Lavet overvejende på Merlot suppleret med lidt Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc fra ejendommens bedste marker. Alkoholisk gæring på cement, malolaktisk på fad og derefter er vinen lagret efterfølgende på samme fade i et år.

Fyldig duft domineret af brombær og solbær suppleret af engelsk lakrids og letrøgede noter fra fadet. Flot moden frugt i smagen balanceret af en frisk syre og et fint tanninbid - lang eftersmag.

God madvin! Prøv den til lammekoteletter med skysauce. God også til både oksekød, kalvekød eller gris. Hvis tålmodigheden er til det, så drik vinen 6-8 år gammel.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Bordeaux

DRUETYPE:

LAGRING:
Små fade

SERVERING:
15-17 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2019-2025

ALKOHOL:
13,5 %

VELEGNET TIL:
Gris Lam Oksekød