



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## Château Tour Calon Montagne Saint-Émilion AOC

Artikel-Nr: 214719 (auch als 1,5. – Magnumflasche in 6er Holzkiste 214060)

ANBAUGEBIET Frankreich / Bordeaux / Saint-Émilion

REBSORTE(N) Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

KLASSIFIZIERUNG Saint-Émilion AOC

ERZEUGER Domaines Lateyron

AUSBAU selektive Handlese mit anschließender Selektion am Sortiertisch, anschließende Kaltmazeration in Edelstahltanks, danach Klassische Fermentation mit eigenen Hefen. Reifung im Barriquefass

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Im Glas präsentiert sich der Bordeaux in einem Kirschrot mit brillierenden Reflexen. Im Bouquet dominieren Noten von frischen roten Früchten wie Johannisbeere und Himbeere, aber auch leichten Vanillearomen. Am Gaumen zeigt der Wein sich vollmundig und ausgewogen mit feinen und würzigen Tanninen.

SERVIEREMPFEHLUNG klassisches Entrecote Bordelaise, geschmorte Hochrippe, Lamm

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C



Die Weine von Montagne Saint-Émilion zeichnen sich durch Eleganz, Gefälligkeit und ein rasches Entwicklungspotenzial aus. Der Château Tour Calon ist dafür ein gutes Beispiel. Er wird wie ein Grand Cru zwölf Monate in kleinen Eichenfässern gelagert und entwickelt so seinen eigenständigen und doch sehr zugänglichen Charakter. Das Bio-Zertifizierte Weingut bringt Jahr für Jahr qualitativ hochwertige Weine hervor, ganz in der Typizität eines Saint-Émilions.

