



Côtes de Bordeaux AC 2016

Kirsche und rote Johannisbeere,
fruchtig frisch, leicht, zugänglich, ein
klassischer Bordeaux

Winzer: Lamothe

Region: Bordeaux

Rebsorte: 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Farbe: rot

Ausbau: Stahltank

Alkohol: 13.5 % vol

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu Wildpastete mit Waldorfsalat
und Cumberlandsauce

0.75 l – Bestellnummer n251016

Lamothe Bordeaux

Das Château Lamothe ist ein imposantes Schloss aus dem 16. Jahrhundert, das im 19. komplett erneuert wurde. Die Familie Chombart möchte nicht den großen Châteaux nacheifern. Sie produziert bewusst "kleine Bordeaux", die

elegant, harmonisch und trinkfreudig sind. Bemerkenswert ist der in Tuffstein gehauene Keller, in dem 600.000 Flaschen unter perfekten Bedingungen lagern.