

CHÂTEAU CARLMAGNUS

Château Carlmagnus

AC Fronsac



Jahrgang:	2016
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Château Carlmagnus
Traubensorten:	Merlot, Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	15.00% Vol.
Ausschenkttemperatur:	16-18°
Bewertung:	James Suckling 90-92

Fast reinsortig Merlot mit nur einem kleinen Anteil Cabernet Franc (max. 10%). Im Nasenbild zeigen sich Aromen von dunklen Beeren, Pflaumenkompott und saftig-reifen Morellen, würzig unterlegt mit Noten von gerösteten Nüssen, Tabak, dunklem Kakao und einem Touch Grafit. Am Gaumen ausladend, wiederum viel reife dunkle Frucht zeigend, getragen von würzigen Barriques Tönen und griffigem Tannin.