

# Chateau Brun Saint-Emilion Grand Cru AOC

## REGION

Bordeaux

## CHARAKTERISIERUNG

In der Nase Kirschen und Brombeeren, am Gaumen dazu noch Himbeeren, Preiselbeeren, ein Hauch von Pfeffer und geröstetes Brot: wunderbar vollmundig und sehr komplex mit weichen Tanninen. Sehr fruchtiger und lang anhaltender Abgang. Einfach nur köstlich!

## SERVIEREMPFEHLUNG

Ideal zu Rind- und Wildbraten, Pfeffersteaks.

## SERVIERTEMPERATUR

16-18°C

[Zum Produkt](#)

## Allergene

Sulfit	Ja
--------	----

## Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	13,5 % Vol.
Säuregehalt	4,9 g/l
Zuckergehalt	2,0 g/l

## Zusätzliche Informationen

Das Weingut ist seit 1571 in Familienbesitz!

Handverlesene Trauben, teilweise von mehr als 65 Jahre alten Stöcken bilden die Grundlage für diesen perfekt ausbalancierten Wein.

### Inverkehrbringer:

Château Brun, 33330 Saint-Christophe-des-Bardes, Frankreich