

Шато Жерман Марбюзе / Chateau German Marbuzet

Франция, Бордо / Saint-Estephe AOP

Красное тихое, сухое, 13,5%



Каберне совиньон – 62%, мерло – 34%, каберне фран – 4%



Традиционная ферментация с последующей выдержкой в барриках в течение 12 месяцев.



Тёмно-гранатового цвета с фиолетовыми отблесками.



В аромате гармонично переплетаются нотки черносмородинового ликера, мокко, фиалки, смолы и лакрицы.



Прекрасно в сочетании с телятиной, запечённой бараниной, выдержанными сырами и пастой с грибным соусом.



Сочное и интенсивное во вкусе с оттенками ежевичного варенья и лакрицы. Полнотелое с округлой текстурой и бархатистыми танинами и длительным послевкусием с нюансами сладкого табака.



Вина Сент-Эстефа считаются самыми танинными винами Бордо. Крест на этикетке символизирует объединение деревень German и Marbuzet в 1982 году. Он воздвигнут в центре коммуны. Название «Марбузе» происходит от латинского «marga» и означает «мергель», и «бухеа» - «окруженный самшитом». Хозяйство консультирует великий энолог Мишель Роллан.

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л
 Размер бутылки: 33×10 см
 Вес бутылки: 1,65 кг
 Размер короба: 20×35×60 см
 Вес короба: 7,29 кг
 Бутылок в коробе: 6

Количество слоев: 6
 Количество коробов в слое: 12
 Количество бутылок на паллете: 480
 Вес паллета: 725,60 кг
 Штрих код бутылки: 3500610136146
 Штрих код коробки:

