



Château Changyu Moser XV, 2016

Château Changyu Moser XV Grand Vin

Herkunft
China

Region
Ningxia

Rebsorten
Cabernet Sauvignon

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
15.00%

Charakter

Der Grand Vin Chateau Changyu Moser XV reift rund 24 Monate im neuen französischen Barrique. Dieser Topwein ist schwarzrot mit einem feinen Violettschimmer und zeigt eine komplexe, pfeffrige Würze und eine Aromavielfalt von roten Beeren und dezenten pflanzlichen Noten, eine leichte Auftaktsüße im Gaumen sowie reife Tannine und eine füllige, gut ausbalancierte Struktur mit anhaltendem Abgang.

Weintyp



Die Gehaltvollen

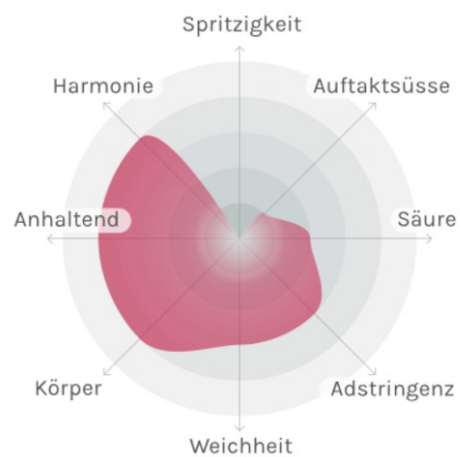


Die Nachhaltigen

Produzent/Marke

Chateau Changyu Moser XV

Château Changyu Moser XV in Ningxia im zentralen Westchina liegt auf demselben Breitengrad wie Sizilien, Südspanien und Kalifornien. Der österreichische Winzer Lenz Moser, Chefwinzer von Château Changyu Moser XV, hat das Potenzial Chinas als Weinbauland erkannt; das Château ist das langfristige Bekenntnis der Traditions-Weinbaufamilie Moser zum Weinbau in China. Die Zusammenarbeit mit Chinas vielversprechendsten Winzertalenten verbindet Innovation mit generationenalem Weinwissen und Qualität nach bester europäischer Tradition. Damit ist die hohe Qualität der Weine von Château Changyu und deren Verarbeitung garantiert.



Passt zu



Rindfleisch mit dunklen Saucen Curries