De Bensse Médoc

Bordeaux - Frankrijk

De wijnkwaliteit van grote coöperaties valt vaak tegen. Er zijn echter uitzonderingen op de regel. Zoals deze fraaie, houtgerijpte rode Médoc van de wijnbouwers uit het dorpje Gaillan. De Bensse is gemaakt van 65% cabernet- en 35% merlotdruiven die, na de klassieke gisting, ongeveer zes maanden rijpen op kleine eikenhouten fusten. Het resultaat is een toegankelijke, geurige Médoc. Dankzij de volle smaak en evenwichtige afdronk is deze wijn al jong goed te schenken. Mooie, klassieke noordelijke Médoc met een zeer scherpe prijs-kwaliteitverhouding en een lange lijst van gewonnen medailles.



Proefnotitie

Volrood van kleur, geurig met nuances van fris rood bessenfruit en mild eikenhout. De smaak is vol van inzet met evenwichtige en fijne tannine in de afdronk.

Drinken bij

Goed te combineren met gegrilde of gebraden vleesschotels en kruidige stoofgerechten.

Houdbaarheid

Al na enkele jaren goed op dronk; houdbaar tot zeker acht à negen jaar na de oogst.

Druivenrassen

65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot

Onderscheidingen

2014	Perswijn - januari/februari 2018: Geselecteerd als betaalbare klasse | 15/20 punten
2014	Decanter - april 2017: 89/100 punten | Recommended
2014	Berliner Wein Trophy 2016: Gouden medaille

Persoonlijke proefnotitie

Jos Beeres Wijnkoperij
Heereweg 276
2161BT Lisse
(+31) 050 - 313 22 41
www.josbeeres.nl

JOS lekkere wijn, prima service