



L'Arche Blanche

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1413015

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Arche Blanche

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	60% Merlot, 40% Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.