



Château Ripeau

Grand Cru, St-Emilion AOC

Beschreibung:

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Rebsorte(n): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1434216

Bild folgt

Photo à venir

Foto in arrivo

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ripeau

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Rebsorte(n): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 15 bis 17°C.