



Château Latour-Martillac

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Beschreibung:

Aromenprofil:

Mittleres Rubin-Purpur. Tolles Bouquet, schwarze Kirschen, Teernoten, Terroirwürze und Kaffee. Mittlerer Gaumen mit sehr gut balanciertem Tannin-Säure-Spiel, saftiges Extrakt und eine tolle, gewinnende Aromatik, super Vinifikation. Ein genialer Wert.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Alkoholgehalt: 14.5%

Artikelnummer: 0157223

Bild folgt

Photo à venir

Foto in arrivo

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Latour-Martillac

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.