



Duluc de Branaire-Ducru

St-Julien AOC, Second Vin du Ch. Branaire-Ducru

Ein stilvoller Einstieg in feine Welt von Saint-Julien

Beschreibung:

Duluc de Branaire-Ducru trägt unverkennbar die Handschrift des renommierten Quatrième Grand Cru Classé Château Branaire-Ducru. Dabei ist der Zweitwein weit mehr als eine kleine Ausgabe des Grand Vin: Er interpretiert die klassische Eleganz von Saint-Julien auf besonders zugängliche und charmante Weise. Präzise Frucht, feine Frische und eine ausgewogene Struktur prägen seinen Charakter.

Aromenprofil:

Passt zu:

Passt ebenso gut zu Rinderentrecôte vom Grill, Lammkarree mit Rosmarin und Steinpilzrisotto wie zu Entenbrust mit Kräutern, Entenconfit mit Bratkartoffeln und Steinpilzen nach Bordelaiser Art.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Julien

Produzent: Second Vin du Ch. Branaire-Ducru

Alkoholgehalt: 14.0%

Artikelnummer: 1471122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Duluc de Branaire-Ducru

St-Julien AOC
Second Vin du Ch. Branaire-Ducru

Herkunft:	Frankreich
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.