



Alter Ego de Palmer

Margaux AOC, Second vin du Château Palmer

Bordeaux-Exzellenz trifft Genussfreude

Beschreibung:

Diese Assemblage enthält die geschmeidigsten Weine des Chateau Palmer. Er ist schon sehr früh trinkreif und ein idealer Essensbegleiter.

Degustationsnotiz:

Diese Assemblage enthält die geschmeidigsten Weine des Chateau Palmer. Er ist schon sehr früh trinkreif und ein idealer Essensbegleiter.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Second vin du Château Palmer

Ausbau: im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0832819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Alter Ego de Palmer

Margaux AOC
Second vin du Château Palmer

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.