



Collines de l'If

St-Emilion AOC

Der neue Star aus St-Emilion

Beschreibung:

Der rare Zweitwein von Château l'If

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

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 91% Merlot, 9% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1097618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Collines de l'If

St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	91% Merlot, 9% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.