



Caisse d'Exception 3x 75 cl

Léoville-Las-Cases 2000, Palmer 2005, Figeac 2010

Die Crème de la Crème aus Bordeaux

Beschreibung:

Drei Spitzenjahrgänge von drei absoluten Top-Chateaus!

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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

Produzent: Palmer 2005

Artikelnummer: 11151MI

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Caisse d'Exception 3x 75 cl

Léoville-Las-Cases 2000
Palmer 2005

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