



2016 Château Maillet

Pomerol AOC

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
Region:	Bordeaux
Subregion:	Pomerol
Produzent:	Vignobles Moze Berthon
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Parker 92/100
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	2022–2035
Traubensorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0864816

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Maillet

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 95/100, Parker 92/100
Traubensorte(en): 100% Merlot
Trinkreife: 2022–2035
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.