



## Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC, Assortiment 3 bt 75 cl, Millésimes 2005, 2009, 2010

«Château Palmer is one of the vintage's superstars.» Robert Parker

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Margaux
<b>Produzent:</b>	Château Palmer
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Artikelnummer:</b>	04770MI

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Palmer**

3e Cru Classé, Margaux AOC  
Assortiment 3 bt 75 cl  
Millésimes 2005, 2009, 2010

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.