



2014 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux 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: Margaux
Produzent: Château Margaux

Bewertung(en):

Alkoholgehalt: 13.0 %

Rebsorte(n): 90% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0459014

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich

Bewertung(en):

Rebsorte(n): 90% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Alkoholgehalt: 13.0 %

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