



## 2018 Collines de l'If

St-Emilion AOC

Der neue Star aus St-Emilion

**Beschreibung:**

Der rare Zweitwein von Château l'If

**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.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Produzent:</b>	Château L'If
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	91% Merlot, 9% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	1097618

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Collines de l'If**

St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 91% Merlot, 9% Cabernet Franc  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.