



## 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!

**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

**Region:** Bordeaux

**Produzent:** Divers producteurs/Diverse Produzenten

**Bewertung(en):**

**Rebsorte(n):**

**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

Figeac 2010

**Herkunft:** Frankreich

**Bewertung(en):**

**Rebsorte(n):**

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