



2014 Réserve

Faugères AOC, Domaine Binet-Jacquet

Degustationsnotiz:

Mediterraner Wein, geprägt von Dichte, Komplexität, schöner Mineralität und Eleganz. Vor dem Genuss einige Zeit dekantieren empfohlen.

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.

| | |
|-----------------------|--------------------------------------|
| Herkunftsland: | Frankreich |
| Region: | Languedoc-Roussillon |
| Produzent: | |
| Bewertung(en): | |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2025 |
| Rebsorte(n): | Grenache, Mourvèdre, Carignan, Syrah |
| Artikelnummer: | 1336414 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Réserve

Faugères AOC
Domaine Binet-Jacquet

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Rebsorte(n): Grenache, Mourvèdre, Carignan, Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.