



2013 Châteauneuf-du-Pape AOC

Le Secret des Sabon, Domaine Roger Sabon

Die gesuchte Rarität von Roger Sabon!

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

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:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Sabon
Bewertung(en):	Parker 94/100, Wine Spectator 94/100
Ausbau:	in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	Grenache
Artikelnummer:	0876413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Le Secret des Sabon
Domaine Roger Sabon

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 94/100, Wine Spectator 94/100
Rebsorte(n): Grenache
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: in Grossholz
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.