



Marpaout

Moulis-en-Médoc AOC, Château Branas Grand Poujeaux

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Moul

Produttore: Château Branas Grand Poujeaux

Vol. alcolici: 14.0%

Artikelnummer: 1415122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Marpaout

Moulis-en-Médoc AOC
Château Branas Grand Poujeaux

Herkunft:	Francia
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.