



Caisse variation Château Grand-Puy-Lacos

5e Cru Classé, Pauillac AOC, 1x 300 cl, 2x 150 cl, 4x 75 cl

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Porpora saturo, centro opaco, disco rubino tenue. Bouquet molto complesso di mirtillo alpino maturo, viola e liquirizia, seguito da note di pepe di montagna della Tasmania, malto e pastiglie di ribes rosso. Palato energico e setoso, estratto maturo, corpo muscoloso e impetuoso, con delicate note acide. Questo Pauillac si assottiglia nel finale compatto e leggermente friabile, con aromi di mora e ginepro.

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: Pau

Produzent: Pauillac AOC

Artikelnummer: 1121922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Caisse variation Château Grand-Puy-Lacos

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:

Francia

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.