



Château Ripeau

Grand Cru, St-Emilion AOC

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Varietà d'uva: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1434216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Ripeau

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.