



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:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia
Appellation: Pau
Produttore: Pauillac AOC
Vol. alcolici: 14.5%
Artikelnnummer: 1121905

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Caisse variation Château Grand-Puy-Lacos

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.