



Château Beau-Soleil

Pomerol AOC

Descrizione:

Profilo aromatico:

Umwerfendes süßes Bouquet Sandelholz, Pflaumen und gekochtes Cassis. Im Gaumen saftig, weich, viel Cassis und eine rauchige, an Pinot erinnernde Frucht darunter, etwas leichter als der 97er, aber irgendwie besser balanciert.

Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

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

Denominazione: Pomerol

Gradazione alcolica: 13.5%

Numero articolo: 0412496

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château Beau-Soleil

Pomerol AOC

Paese di origine: Francia

Valutazioni: WeinWisser 18/20

Gradazione alcolica: 13.5%

Temperatura: 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.