



Château Magdelaine

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Descrizione:

Profilo aromatico:

Colore cremisi scuro, corposo al centro, con un disco rosso granato scintillante. Bouquet cesellato con aromi di ciliegia e prugna succosa, con note di cioccolato al latte e funghi freschi. Al palato è gouleyant, con un'acidità morbida, un frutto tenero e una potenza moderata. Come sempre, è piuttosto timido e non attira sempre l'attenzione.

Ideale con:

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

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Numero articolo: 0462696

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Magdelaine

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 17/20, Score 19/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Vol. alcolici:	14.0%
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.