



Château Chasse-Spleen

Cru Bourgeois, Moulis AOC

Descrizione:

Profilo aromatico:

Sattes, tiefes Purpur. Intensives, dichtes Kirschenbouquet, Amarenanoten, reife Frucht. Im Gaumen Rumtöne, wiederum reife Frucht, Kaffee und eine herrliche Süsse, toller Chasse-Spleen.

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: Moulis

Produttore: Moulis AOC

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Numero articolo: 0472296

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Chasse-Spleen

Cru Bourgeois
Moulis AOC

Herkunft: Francia

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

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.