



Château Lynch-Moussas

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Descrizione:

Profilo aromatico:

Lie-de-vin brillante. Bouquet ampio, aperto e fruttato, con note speziate. Al palato è sereno e morbido, con tannini piacevoli. Finale di uva. Godetevi questo Pauillac pronto da bere con piacere!

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: Pauillac

Produttore: Pauillac AOC

Numero articolo: 0474112

Bild folgt

Photo à venir

Foto in arrivo

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lynch-Moussas

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Francia

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.