



Clos l'Abba

Grand Cru, St-Emilion AOC

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Colore rubino lilla luminoso. Bouquet pepato con note di ciliegia selvatica e prugna rossa matura; bella profondità, diretto e molto aromatico. Al palato, il frutto è quasi abbagliante e si esprime con forza. Un vino fantastico dallo stile moderno.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia
Appellation: St-Emilion e Satelliti
Produttore: St-Emilion AOC
Vol. alcolici: 13.0%
Da bere: Pronto da bere
Artikelnnummer: 0286804

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos l'Abba

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 18/20
Da bere:	Pronto da bere
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.