



Alter Ego de Palmer

Margaux AOC, Second vin du Château Palmer

L'eccellenza bordolese incontra il piacere della degustazione

Beschreibung:

Questo blend contiene i vini più morbidi di Château Palmer. È pronto da bere molto presto e si accompagna perfettamente ai pasti.

Degustationsnotiz:

Questo blend contiene i vini più morbidi di Château Palmer. È pronto da bere molto presto e si accompagna perfettamente ai pasti.

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: Grave

Produttore: Second vin du Château Palmer

Allevamento: in barrique

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0832819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Alter Ego de Palmer

Margaux AOC
Second vin du Château Palmer

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2040
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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.