



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:

Rosso cremisi intenso. Aromi di bacche nere, ribes e cacao. Elegante al palato.

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

Produzent: Second vin du Château Palmer

Allevamento: in barrique

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 50% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0832820

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:	50% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 4% Petit Verdot
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
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 decantarlo.