



2010 Château Rouget

Pomerol AOC

Ein gesuchter Château-Reserve

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château Rouget
Valutazioni:	Parker 93/100, Wine Spectator 91/100, Falstaff 92/100, James Suckling 93/100
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2029
Varietà d'uva:	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0476310

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Rouget

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 93/100, Wine Spectator 91/100, Falstaff 92/100, James Suckling 93/100
Varietà d'uva:	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.