



2012 Château Fleur Cardinale

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Von Jean-Luc Thunevin aus dem Dornröschenschlaf geweckt

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

Produttore:

Château Fleur-Cardinale

Valutazioni:

Falstaff 90/100, James Suckling 91/100, Parker 93/100, Wine Spectator 91/100

Vinificazione:

14 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2028

Varietà d'uva:

75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

1326412

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Fleur Cardinale

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 90/100, James Suckling 91/100, Parker 93/100, Wine Spectator 91/100
Varietà d'uva:	75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.