



2017 L'If

St-Emilion AOC

Stella nascente - quantità limitate esaurite rapidamente

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine: FR

Regione: Bordeaux

Sottoregione: St-Emilion e Satelliti

Produttore: G. et J. Thienpont

Valutazioni: Score 19/20

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Numero di articolo: 0764317

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'If

St-Emilion AOC

Origine:

FR

Valutazioni:

Score 19/20

Maturità:

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Gradazione

14.5 %

alcolica:

Servizio:

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