



2016 Château Sociando-Mallet

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

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: Haut-Médoc

Valutazioni:

Vinificazione: 12 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Varietà d'uva: 50% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc

Numero di articolo: 0499216

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Sociando-Mallet

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	50% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.