



2016 La Clarté de Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Graves/Pessac Léognan

Produttore: Château Haut Brion

Valutazioni: James Suckling 93/100, Jeb Dunnuck 94/100

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Varietà d'uva: 76.3% Sémillon, 23.7% Sauvignon Blanc

Numero di articolo: 0232016

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Clarté de Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Jeb Dunnuck 94/100
Varietà d'uva:	76.3% Sémillon, 23.7% Sauvignon Blanc
Maturità:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren