2016 Château Maillet

Pomerol AOC

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:	Pomerol
Produttore:	Vignobles Moze Berthon
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Parker 92/100
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2035
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0864816

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Maillet

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Parker 92/100
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch