



2016 Cabernet Sauvignon Bin 707

South Australia, Penfolds

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a formaggi corposi, arrostiti di manzo, piatti alla griglia e agnello in tutte le sue forme. Lo si apprezzerà anche con selvaggina e brasati.

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:	AU
Regione:	Australia Meridionale
Produttore:	Penfolds
Valutazioni:	Parker 91/100, James Suckling 91/100
Vinificazione:	20 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0201016

Bild folgt

Photo à venir

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Bin 707

South Australia
Penfolds

Origine:	AU
Valutazioni:	Parker 91/100, James Suckling 91/100
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.