



2000 Château Cantenac-Brown

Cru Classé, Margaux 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: Margaux

Produttore: Château Cantenac Brown

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 0216800

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cantenac-Brown

Cru Classé
Margaux AOC

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.