



Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC, Assortiment 3 bt 75 cl, Millésimes 2005, 2009, 2010

«Château Palmer is one of the vintage's superstars.» Robert Parker

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 Palmer
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	14.5 %
Numero di articolo:	04770MI

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC
Assortiment 3 bt 75 cl
Millésimes 2005, 2009, 2010

Origine: Francia

Valutazioni:

Gradazione 14.5 %

alcolica:

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