



2018 Château Ausone

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion 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: St-Emilion e Satelliti

Produttore: Château Ausone

Valutazioni: James Suckling 99/100, Neal Martin 97/100, Antonio Galloni 99/100

Numero di articolo: 0461718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Ausone

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Origine: Francia

Valutazioni: James Suckling 99/100, Neal Martin 97/100,
Antonio Galloni 99/100

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