



2015 Alter Ego de Palmer

Margaux AOC, Second vin du Château Palmer

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: Graves/Pessac Léognan

Produttore: Château Palmer

Valutazioni:

Gradazione alcolica: 14.0 %

Numero di articolo: 0832815

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Alter Ego de Palmer

Margaux AOC

Second vin du Château Palmer

Origine: Francia

Valutazioni:

Gradazione 14.0 %

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.