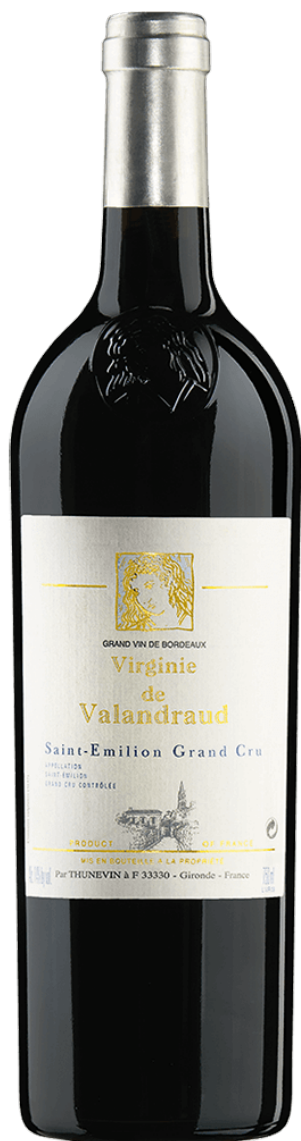




2009 Virginie de Valandraud

Grand Cru, St-Emilion AOC, Second Vin du Ch.de Valandraud

Valandraud-Feeling pur!

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Reifes Blackcurrantbouquet, vermischt mit Lakritze, Schwarzschoconoten. Viel reife Frucht im blau- bis schwarzbeerigen Gaumen, guter Rückhalt und recht lange ausklingend.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

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 de Valandraud

Valutazioni:

James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 90-93/100, WeinWisser 17/20

Vinificazione:

18 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt trinkreif

Varietà d'uva:

70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0362909

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Virginie de Valandraud

Grand Cru
St-Emilion AOC
Second Vin du Ch.de Valandraud

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 90-93/100, WeinWisser 17/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.