

2019 Château Clinet

Pomerol 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: Pomerol

Valutazioni: James Suckling 98/100, Parker 97/100, Antonio Galloni 95/100

Gradazione alcolica: 14.5 %

Numero di articolo: 0517819



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Clinet

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Parker 97/100, Antonio Galloni 95/100
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.