



2009 Ermitage AOC

Maison Nicolas Perrin

Abbinamenti:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

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: Rodano

Sottoregione: Valle del Rodano settentrionale

Produttore: Beaucastel-Perrin

Valutazioni:

Vinificazione: 15 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: 100% Syrah

Numero di articolo: 0575309

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ermitage AOC

Maison Nicolas Perrin

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Syrah
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 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.