



2012 Hermitage AOC

"La Chapelle", Paul Jaboulet Aîné

Einer der berühmtesten Weine Frankreichs aus dem Spitzenjahrgang 2012.

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:	Jaboulet
Valutazioni:	Parker 97/100
Vinificazione:	15 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2045
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	0213312

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Hermitage AOC

"La Chapelle"

Paul Jaboulet Aîné

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 97/100
Varietà d'uva:	100% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Monate in Barrique
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.