



2006 Châteauneuf-du-Pape AOC

Vieilles Vignes, Domaine Marcoux

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 meridionale

Produttore:

Valutazioni: Parker 95/100, Wine Spectator 94/100

Gradazione alcolica: 15.0 %

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

Varietà d'uva: Grenache, Syrah, Mourvèdre

Numero di articolo: 1423106

Bild folgt

Photo à venir

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Vieilles Vignes
Domaine Marcoux

| | |
|-----------------------------|---|
| Origine: | Francia |
| Valutazioni: | Parker 95/100, Wine Spectator 94/100 |
| Varietà d'uva: | Grenache, Syrah, Mourvèdre |
| Maturità: | Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen. |
| Gradazione alcolica: | 15.0 % |
| Servizio: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |