



2011 Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé, Pauillac 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: Pauillac

Produttore: Château Duhart-Milon

Valutazioni: Parker 89–91/100

Vinificazione: 14 Monate im Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

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

Varietà d'uva: 75% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot

Numero di articolo: 0471811

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Duhart-Milon Rothschild

4e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 89–91/100
Varietà d'uva:	75% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.