



2011 La Réserve d'Angludet

Margaux AOC, Second Vin du Ch.d'Angludet

Lassen Sie sich diese Reserve nicht entgehen!

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

| | |
|-----------------------------|--|
| Paese d'origine: | Francia |
| Regione: | Bordeaux |
| Sottoregione: | Margaux |
| Produttore: | Château Angludet |
| Valutazioni: | Score 17.5/20 |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Maturità: | Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren |
| Numero di articolo: | 0787211 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Réserve d'Angludet

Margaux AOC

Second Vin du Ch.d'Angludet

| | |
|-----------------------------|---|
| Origine: | Francia |
| Valutazioni: | Score 17.5/20 |
| Maturità: | Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Servizio: | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |