



2008 Château Rol Valentin

St-Emilion AOC

Wahrlich ein Klassewein

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: St-Emilion e Satelliti

Produttore:

Valutazioni: Wine Spectator 90/100

Gradazione alcolica: 14.0 %

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

Varietà d'uva: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Numero di articolo: 0292608

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Rol Valentin

St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 90/100
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
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.