



2011 Château Gazin

Pomerol AOC

Top-Pomerol, der zwischen Pétrus und Lafleur liegt!

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: Pomerol

Produttore: Château Gazin

Valutazioni: Parker 93+/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89/100, WeinWisser 17/20

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: Jetzt bis 2038

Numero di articolo: 0475411

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 93+/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89/100, WeinWisser 17/20
Maturità:	Jetzt bis 2038
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.