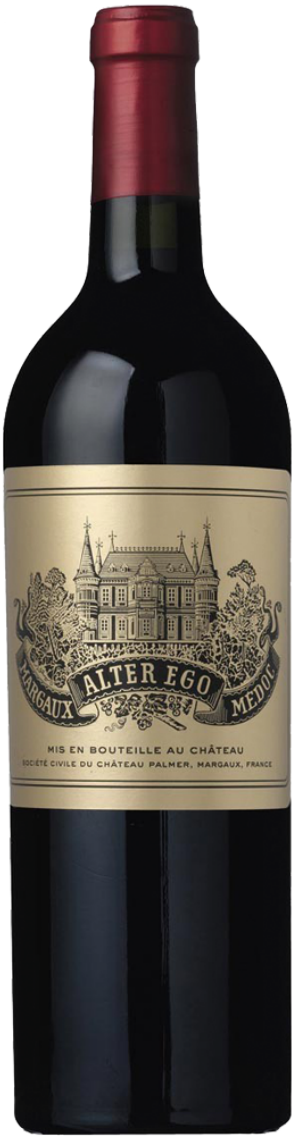

2020 Alter Ego de Palmer

Margaux AOC, Second vin du Château Palmer

L’eccellenza bordolese incontra il piacere

Descrizione del vino:
Questo assemblaggio contiene i vini più morbidi di Chateau Palmer. È pronto da bere molto presto ed è un accompagnamento ideale per il cibo.
Nota di degustazione:
Questo assemblaggio contiene i vini più morbidi di Chateau Palmer. È pronto da bere molto presto ed è un accompagnamento ideale per il cibo.
Abbinamenti:
Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Château Palmer
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0832820

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Alter Ego de Palmer

Margaux AOC
Second vin du Château Palmer

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch