



## 2009 La Maze

Côtes du Tarn IGP, Domaine du Comte de Thun

Top-Merlot aus Toulouse

**Abbinamenti:**

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Sud Ovest
<b>Produttore:</b>	Comte de Thun
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, Gilbert & Gaillard 92/100
<b>Vinificazione:</b>	32 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0768809

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **La Maze**

Côtes du Tarn IGP  
Domaine du Comte de Thun

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, Gilbert & Gaillard 92/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	32 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.