



2011 Crozes Hermitage AOC

Domaine de Thalabert, Paul Jaboulet Aîné

Abbinamenti:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano settentrionale
Produttore:	Jaboulet
Valutazioni:	Parker 91/100
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	0593211

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Crozes Hermitage AOC

Domaine de Thalabert
Paul Jaboulet Aîné

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 91/100
Varietà d'uva:	100% Syrah
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.