



2011 Cuvée Columelle

Vin de France, Domaine Richeaume (Bio)

Der Stolz der Familie Hoesch.

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.

Paese d'origine:	Francia
Produttore:	Domaine Richeaume SAS
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	51% Syrah, 39% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Numero di articolo:	0391811

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cuvée Columelle

Vin de France

Domaine Richeaume (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	51% Syrah, 39% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.