



2006 Château Malescasse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

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: Haut-Médoc
Produttore: Château Malescasse

Valutazioni:
Vinificazione: 14 Monate im Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: 49% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Numero di articolo: 0550906

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Malescasse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: 49% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Viticultura: Tradizionale

Vinificazione: 14 Monate im Barrique

Gradazione alcolica: 13.0 %

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.