



2012 Château Arnaud de Jacquemeau

Grand Cru, St-Emilion AOC

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: St-Emilion e Satelliti

Produttore: Château Arnaud de Jacquemeau

Valutazioni:

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Numero di articolo: 0192012

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Arnaud de Jacquemeau

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.