



1988 Château Prieuré-Lichine

4e Cru Classé, Margaux AOC

Nota di degustazione:

Das ist Bordeaux vom Feinsten, eine traumhaft, samtene Struktur mit immer noch viel Frucht.

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: Margaux

Produttore:

Valutazioni: WeinWisser 17/20

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

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Numero di articolo: 0472988

Bild folgt

Photo à venir

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Prieuré-Lichine

4e Cru Classé
Margaux AOC

Origine: Francia
Valutazioni: WeinWisser 17/20
Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.