



2011 La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

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-Estèphe
Produttore:	Château Montrose

Valutazioni:

Gradazione alcolica: 13.0 %

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

Varietà d'uva: 72% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo: 0588811

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC

Second vin du Château Montrose

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: 72% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon

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

Gradazione 13.0 %

alcolica:

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