



2011 L'If

St-Emilion AOC

Die Entdeckung von René Gabriel

Nota di degustazione:

Dunkles Granat. Pflümlinoten, wilde Himbeeren, röstiger Touch im Untergrund, feine Buchentöne und Wildkirsche. Am Gaumen berauschend, verrückte rote Fruchtaromatik, fast etwas schnapsig im Innern, satter Extrakt.

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:

St-Emilion e Satelliti

Produttore:

Château L'If

Valutazioni:

René Gabriel 18/20

Vinificazione:

in Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2027

Varietà d'uva:

60% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0764311

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'If

St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	60% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.