



2011 Château d'Armailhac

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Er wird viel Spaß bereiten!

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:

Pauillac

Produttore:

Château d'Armailhac

Valutazioni:

Parker 87/100, René Gabriel 17/20

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

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

Varietà d'uva:

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Numero di articolo:

0472811

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château d'Armailhac

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Parker 87/100, René Gabriel 17/20
Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Gradazione alcolica: 13.5 %
Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.