



2008 Château Laville Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Geflügel, Fisch, Weichkäse und Blätterteiggebäck. Geniessen Sie diesen Wein auch zu Pasteten, Fischcarpaccio, Morchelsauce und Käsesoufflé.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Graves/Pessac Léognan

Produttore: Château Laville Haut-Brion

Valutazioni: Wine Spectator 92/100

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Numero di articolo: 0566308

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Laville Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 92/100
Maturità:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren