



Clos Les Lunelles

Côtes de Castillon AOC

Beschreibung:

Aromenprofil:

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côtes de Castillon

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Artikelnummer: 1308206

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Les Lunelles

Côtes de Castillon AOC

Herkunft: Frankreich
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.