



2014 Le C des Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Château Les Carmes Haut-Brion

Bewertung(en):

Herstellung: 18 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

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

Traubensorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon

Originalgebinde: 6er-Karton

Artikelnummer: 0949914075C6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le C des Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Traubensorte(en): Merlot, Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.