

## **2006 Château Clos de Salles**

Pomerol AOC

**Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

**Servierempfehlung:**

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** Pomerol

**Bewertung(en):**

**Artikelnummer:** 0127106

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Clos de Salles**

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich

**Bewertung(en):**

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