



2015 Les Tourelles de Longueville

Pauillac AOC, Second vin du Château, Pichon-Longueville-Baron

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: Pauillac

Bewertung(en):

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Rebsorte(n): 55% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0439315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Tourelles de Longueville

Pauillac AOC
Second vin du Château
Pichon-Longueville-Baron

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	55% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.