



2014 Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Der Großartige aus Südfrankreich

Passt zu:

Genießen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

Servierempfehlung:

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 |
| Region: | Languedoc-Roussillon |
| Produzent: | Les Capitelles |
| Bewertung(en): | Parker 95–97/100 |
| Ausbau: | 24 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 15.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2036 |
| Rebsorte(n): | Syrah, Grenache |
| Artikelnummer: | 0645414 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos des Truffiers

Languedoc AOP

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Parker 95–97/100 |
| Rebsorte(n): | Syrah, Grenache |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2036 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 24 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 15.0 % |
| Service: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |