



2011 Château Trotte Vieille

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC

Geheimtipp aus St-Emilion

Passt zu:

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

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: Bordeaux

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: Borie-Manoux Grands Vins de Bordeaux

Bewertung(en): James Suckling 92/100

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2041

Artikelnummer: 0409211

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Trotte Vieille

1er Grand Cru Classé "B"
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 92/100
Trinkreife:	Jetzt bis 2041
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.