



## 2019 Alter Ego de Palmer

Margaux AOC, Second vin du Château Palmer

**Degustationsnotiz:**

Diese Assemblage enthält die geschmeidigsten Weine des Chateau Palmer. Er ist schon sehr früh trinkreif und ein idealer Essensbegleiter.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produzent:</b>	Château Palmer
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	2025–2040
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0832819

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Alter Ego de Palmer**

Margaux AOC

Second vin du Château Palmer

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2025–2040
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.