



2008 Château Cantenac-Brown

Cru Classé, Margaux AOC

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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: Margaux

Produzent: Château Cantenac Brown

Bewertung(en): Score 19/20

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0216808

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cantenac-Brown

Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.