



## 2020 Alter Ego de Palmer

Margaux AOC, Second vin du Château Palmer

Bordeaux-Exzellenz trifft Genussfreude

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

Tiefunkles Purpurrot. Aromen von schwarzen Beeren, Cassis und Kakao. Elegant am Gaumen.

**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:** Graves/Pessac Léognan

**Produzent:** Château Palmer

**Bewertung(en):**

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Rebsorte(n):**

**Artikelnummer:** 0832820

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Alter Ego de Palmer**

Margaux AOC  
Second vin du Château Palmer

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):**  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.