



## 1988 Château Prieuré-Lichine

4e Cru Classé, Margaux AOC

**Nota di degustazione:**

Das ist Bordeaux vom Feinsten, eine traumhaft, samtene Struktur mit immer noch viel Frucht.

**Abbinamenti:**

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

**Consigli per il consumo:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Paese d'origine:** Francia

**Regione:** Bordeaux

**Sottoregione:** Margaux

**Produttore:**

**Valutazioni:** WeinWisser 17/20

**Maturità:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

**Numero di articolo:** 0472988

Bild folgt

Photo à venir

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Prieuré-Lichine**

4e Cru Classé  
Margaux AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** WeinWisser 17/20  
**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot  
**Maturità:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.  
**Servizio:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.