



## 2011 Château d'Armailhac

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Er wird viel Spaß bereiten!

**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:**

Pauillac

**Produttore:**

Château d'Armailhac

**Valutazioni:**

Parker 87/100, René Gabriel 17/20

**Gradazione alcolica:**

13.5 %

**Maturità:**

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

**Varietà d'uva:**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

**Numero di articolo:**

0472811

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château d'Armailhac

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Parker 87/100, René Gabriel 17/20  
**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc  
**Maturità:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.  
**Gradazione alcolica:** 13.5 %  
**Servizio:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.