ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU ENTRE-DEUX-MERS BLANC 2025 BORDEAUX AC 13.5° 75CL



75cl

Fabricant
Château Tour de Mirambeau

Titre alcoométrique
13.5 %

Processus de fabrication
Von 33-jährigen Rebstöcken werden die Rebsorten Sauvignon Blanc, Semillon und Muscadelle, die alle sehr typisch für die Region sind, im Edelstahltank vergoren. So bleiben Frische und erhalten.

Température de dégustation
10 °C - 12 °C

A boire jusqu'au
2029

17.50
(y compris la TVA)