



Château Beau-Soleil

Pomerol AOC

Beschreibung:

Aromenprofil:

Umwerfendes süßes Bouquet Sandelholz, Pflaumen und gekochtes Cassis. Im Gaumen saftig, weich, viel Cassis und eine rauchige, an Pinot erinnernde Frucht darunter, etwas leichter als der 97er, aber irgendwie besser balanciert.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pomerol

Alkoholgehalt: 13.5%

Artikelnummer: 0412496

Bild folgt

Photo à venir

Foto in arrivo

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Beau-Soleil

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 18/20
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.