



Haut Roc Blanquant

Grand Cru, St-Emilion AOC, 3ème vin du Ch. Bélair-Monange

Extraklasse von Christian Moueix

Beschreibung:

Die Parzelle «Haut Roc Blanc» befindet sich auf einem Weinberg mit Geschichte. Mit besonderer Sorgfalt und grosser Rücksicht auf die Natur werden die Trauben von Hand geerntet. Um der Frucht den vollen Ausdruck zu verleihen, erfolgt die Weinbereitung auf besonders schonende Art und Weise, ehe der Wein in französischen Eichenfässern ausgebaut wird. Harmonischer Vertreter mit viel Strahlkraft und Potenzial.

Degustationsnotiz:

Granatrubin, recht satt in der Mitte. Rote Waldbeeren und Cranberrysaft, ein Hauch von hellem Tabak und Sandelholz rundet das perfekte Nasenbild ab. Im Gaumen cremig, elegant und äusserst charmant. Stützendes, reifes Tannin, welches ihm ein gutes Alterungspotential verleiht. Im Finale spürbare Mineralik sowie rotbeerigen Konturen, Wachsnoten und Kardamom. Ein klassischer St. Emilion der frühen Trinkgenuss bereiten wird.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	St-Emilion AOC
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0411214

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Haut Roc Blanquant

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.