



Le Cœur

du Château La Croix Bellevue, Lalande-de-Pomerol AOC

Diese «Réserve» gibt es nur bei Mövenpick Wein

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Dunkles, tiefes Granat mit violetten Reflexen. Viel Brombeeren und Heidelbeeren, dunkle Edelhölzer, Malznoten im fülligen, ausströmenden Bouquet zeigend. Füllender Gaumen, viel Schmelz in den Tanninen, weist Opulenz auf und zeigt im Innern rollende, fette Tannine, reiche Adstringenz, tolles Potential, Blackcurrantnoten und Rauch im langen Finale.

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: Lalande de Pomerol

Produzent: Lalande-de-Pomerol AOC

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 45% Merlot, 30% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0427808

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Coeur

du Château La Croix Bellevue
Lalande-de-Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	45% Merlot, 30% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.