Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Moueix zaubert mit Merlot im Lalande de Pomerol

Beschreibung:
Die Weinberge des Châteaus liegen auf einem sonnigen Plateau, das sanft nach Süden abfällt und das ganze Jahr von einer idealen Sonneneinstrahlung profitiert. Michel de Laet Derache lässt sich vom Spezialisten Christian Moueix beraten. Die Cuvée reift mehrere Monate in Eichenfässern. Die Bordelaiser Spezialität Côte de Boeuf und der Bel-Air – eine perfekte Aromenkombination.

Aromenprofil:
Granatrubin mit aufhellendem Rand. Verspieltes Bouquet mit Heidelbeeren und Schattenmorellensaft, dahinter rotes Johannisbeergelee und parfümierter Pfeifentabak. Am saftigen Gaumen mit fein spröder Textur und herrlicher Extraktfülle, gut unterlegtes reifes Tannin, stützende Rasse, mittlerer Körper. Im aromatischen Finale ein voller Korb mit roten Kirschen, Wachholder und zarter Adstringenz.

Passt zu:
Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Lalande de Pomerol
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0464418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 91–92/100, Jeb Dunnuck 86/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch