



Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Moueix zaubert mit Merlot im Lalande de Pomerol

Beschreibung:

Die Weinberge des Châteaux 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:

Purpurrot. Intensives Bouquet mit reifen Walderdbeeren, Brasiltabak und schwarzem Bergpfeffer. Am saftigen Gaumen mit weicher Textur, herrlicher Extraktfülle, gut unterlegte Rasse und mittlerem Körper. Im gebündelten Finale rote- und blaue Beeren, Estragon und fein sandige 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: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0464419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.