



## Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Edler Lalande de Pomerol mit hohem Merlot-Anteil

**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.

**Aromenprofil:**

Verspieltes rot- und blaubeeriges Bouquet, Sandelholz und Brasiltabak, dahinter Hagebuttentee und Milkschokolade. Am molligen Gaumen mit weicher Textur, herrlicher Extraktfülle und gut unterlegter Rasse. Im aromatischen Finale Holunderessenz, Schlehensaft und Estragon.

**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:** 15.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2042

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

**Artikelnummer:** 0464420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18/20, Parker 89-91/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2042
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.