Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Edler Lalande de Pomerol mit hohem Merlot-Anteil

Beschreibung:
Die Weinberge des Châteaus liegen auf einem sonnigen Plateau, das sanft nach Süden abfällt und das ganze Jahr von einer idealen Sonneneinstrahlung profitiert. Bei der Weinbereitung lässt sich Michel de Laet Derache vom Spezialisten Christian Moueix beraten – beste Voraussetzungen für geschmeidigen Bordeaux von rechten Ufer mit exzellentem Genuss-Preis-Verhältnis.

Aromenprofil:
Verspieltes rot- und blaubeeriges Bouquet, Sandelholz und Brasiltabak, dahinter Hagebuttentee und Milchschokolade. 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
Alkoholgehalt:	14.5%
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0464422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Falstaff 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Alkoholgehalt:	14.5%
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