

## Château Beauregard

Pomerol AOC



### Beschreibung:

#### Aromenprofil:

"Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, frische Zwetschgen, dunkle Kirschenfrucht, zarte Kräuterwürze, tabakige Nuancen. Saftig, mittlerer Körper, zart nach Erdbeerkonfit, präsenste Tannine, dezente Süsse im Abgang, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen." Falstaff 2018

#### Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

#### Temperatur:

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Pomerol

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2032

**Artikelnummer:** 0474217

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Beauregard

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.