



2017 Château Rochebelle

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Ein Geheimtipp aus St.-Émilion

Degustationsnotiz:

Sattes Granat mit rubinrotem Rand. Feinduftiges Bouquet mit Himbeeren und Preiselbeermus, dahinter rote Johannisbeeren. Am samtigen Gaumen mit feinstützendem Tannin und reifem, süsslichem Extrakt. Im gebündelten Finale mit rotbeerigem Rückaroma sowie Rosenholz und feiner Adstringenz endend. Ein Geheimtipp aus St.-Émilion.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Château Rochebelle
Bewertung(en):	Parker 91/100, Weinwelt Fachzeitschrift 17/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0930917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Rochebelle

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 91/100, Weinwelt Fachzeitschrift 17/100
Rebsorte(n): 85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.