



2015 Haut Roc Blanquant

Grand Cru, St-Emilion AOC, Second vin du Ch. Bel Air St-Emilion

St-Emilion der Extraklasse von Christian Moueix

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

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 Belair-Monange
Bewertung(en):	
Ausbau:	16 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0411215

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Haut Roc Blanquant

Grand Cru
St-Emilion AOC
Second vin du Ch.Bel Air St-Emilion

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.