



2008 Le Coeur

du Château La Croix Bellevue, Lalande-de-Pomerol AOC

Diese «Réserve» gibt es nur bei Mövenpick Wein

Degustationsnotiz:

Dunkles, tiefes Granat mit violetten Reflexen. Viel Brombeeren und Heidelbeeren, dunkle Edelhölzer, Malznoten im fülligen, ausströmenden Bouquet zeigend. Füllender Gaumen, viel Schmelz in den Tanninen, weist Opulenz auf und zeigt im Innern rollende, fette Tannine, reiche Adstringenz, tolles Potential, Blackcurrantnoten und Rauch im langen Finale.

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:	Lalande de Pomerol
Produzent:	Château Croix Bellevue
Bewertung(en):	WeinWisser 18/20
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	45% Merlot, 30% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0427808

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Coeur

du Château La Croix Bellevue
Lalande-de-Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): WeinWisser 18/20
Rebsorte(n): 45% Merlot, 30% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.