



2017 Château Beauregard

Pomerol AOC

Degustationsnotiz:

"Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, frische Zwetschgen, dunkle Kirschenfrucht, zarte Kräuterwürze, tabakige Nuancen. Saftig, mittlerer Körper, zart nach Erdbeerkonfit, präsenze 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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Pomerol

Produzent:

Bewertung(en):

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0474217

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Beauregard

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Rebsorte(n):
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.