



Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Edler Lalande de Pomerol mit hohem Merlot-Anteil

Beschreibung:

Die Weinberge des Châteaux liegen auf einem sonnigen Plateau, das sanft nach Süden abfällt und das ganze Jahr von einer idealen Sonneneinstrahlung profitiert. Michel de Laet Derache lässt sich vom Spezialisten Christian Moueix beraten.

Aromenprofil:

Verspieltes rot- und blaubeeriges Bouquet, Sandelholz und Brasiltabak, dahinter Hagebuttentee und Milkschokolade. Am molligen Gaumen mit weicher Textur, herrlicher Extraktfülle und gut unterlegter Rasse. Im aromatischen Finale Holunderessenz, Schlehensaft und Estragon.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Lalande de Pomerol

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2042

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0464420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20, Parker 89-91/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.