



2015 Haut Roc Blanquant

Grand Cru, St-Emilion AOC, 3ème vin du Ch. Bélair-Monange

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): Score 18/20

Ausbau: 16 Monate im 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

3ème vin du Ch. Bélair-Monange

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im 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.