



2020 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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Lalande de Pomerol
Produzent:	Château Bel-Air Lalande de Pomerol
Bewertung(en):	Score 18/20, Parker 89–91/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	2025–2042
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
Bewertung(en):	Score 18/20, Parker 89–91/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2025–2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.