

# Château de Bel-Air

Appellation Lalande de Pomerol



## Degustationsnotiz:

Der Wein hat eine tiefe Purpurfarbe, sehr dicht. Die Nase schön mineralisch-erdig. Im Mund ist er kräftig mit feinen Veilchen-Noten. Er hat angenehm seidige Tannine und einen schönen, langen Abgang. Ein Klassiker.

## Speiseempfehlung:

Wildschweinbraten, Bergkäse, Comté (Hart-Käse), Rinder-Steak, Wild-Salamivariation

**Rebsorten:** 80 % Merlot - 15 % Cabernet-Franc - 5 % Malbec

**Alkohol/ Restzucker/ Säure:** 14% - 1,8 g/l - 2,9 g/l

**Alter der Reben/ Ertrag:** Ø 39 Jahre - ca. 40 hl /ha

**Ausbau:** 12 Monate im franz. Barrique (45% neu)

**Lagerfähigkeit:** 10-15 Jahre ab Jahrgang