

WEIN-EXPERTISE

Art. 53066

CHATEAU BELLEVUE LA FORÊT

Rouge

| | |
|----------------------|---|
| JAHRGANG | 2019 |
| ANBAULAND | Frankreich |
| REGION / LAGE | Fronton AOP |
| REBSORTE (N) | Négrette 55%, Syrah 20%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 10% |
| GESCHMACK | Trocken |
| VINIFIKATION | |
| PRÄMIERUNG | |

CHARAKTER Nach Kirschen und schwarzen Johannisbeeren duftender Rotwein mit viel Körper und einer harmonisch eingebundenen Tannin-Struktur.

EMPFEHLUNG Ein feiner Essensbegleiter zu dunklem Geflügel, kurz gebratenem oder gegrilltem Fleisch, Ratatouille, Käsesorten wie Brie und Camembert.

SERVIERTEMP. 16 - 18 °C

INFO Die gekonnte Vermählung der einheimischen Négrette-Traube mit den Rebsorten Syrah, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc ergibt beachtenswert fruchtige, stoffige Rotweine.



| | | | | |
|----------------|-------|---------|------------|---------|
| ANALYSE | Säure | 4,0 g/l | Restzucker | 5,0 g/l |
|----------------|-------|---------|------------|---------|



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

| | |
|---------|------------|
| Alkohol | 13,5 % vol |
|---------|------------|

| | | |
|-------------------------------|--------|---|
| Inhalt / Fl. je Karton | 0,75 L | 6 |
|-------------------------------|--------|---|

| | |
|----------------|---------------|
| EAN FI. | 4008077530662 |
|----------------|---------------|