



**Monfort Bellevue, Medoc und Haut - Medoc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, AOC, 2020, Bordeaux rouge**

Frankreich - Bordeaux rouge

Die gelungene Mischung der Rebsorten verleiht diesem Wein die typischen Eigenschaften der großen Médocweine.

Jahrgang 2020 - 0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 14,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 10,50**

**Artikel:** 2020 Monfort Bellevue AOC Medoc Cheval Quancard

**Land:** Frankreich

**Anbaugebiet:** Bordeaux, Médoc

**Kategorie:** Rotwein

**Klassifizierung:** AOC Medoc

**Erzeuger:** Cheval Quancard

**Rebsorte:** 52% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 8% Cabernet Franc

**Alkohol:** 12,5%

**Farbe:** Rubinrot

**Aroma:** Eine warme Nase, die von Kirschduft dominiert wird, von Sauerkirschen und verbranntem Holz.

**Geschmack:** Am Gaumen elegant, gut strukturiert mit einer sehr guten aromatischen Intensität im Abgang.

**Trinktemperatur:** 16 -18 °C

**Serviervorschläge:** Schmeckt am besten zu gebratenem oder gegrilltem Geflügel, zu kalten Wurstwaren oder Hartkäse.

**Auszeichnungen:** 88 Punkte - Wine Enthusiast, 2016

Reifung: 6 Monate in Eichenfässern.

Dieses insgesamt 5000 ha grosse Appellationsgebiet erstreckt sich nordwestlich von Bordeaux von der Flussmündung der Garonne bis zur Atlantikküste. Monfort-Bellevue ist eine Spitzencuvée des Hauses Cheval Quancard.

**Produktdetails**

**Zutaten/Allergene**

**Allergene:** Sulfite

**Weitere Angaben**

**Ursprungsland:** Frankreich

**Unternehmen:** Cheval Quancard

**Anschrift:** La Mouline 4, rue du Carbouney BP 36 - 33565 CARBON BLANC CEDEX France

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 22.01.2024