



Château La Pointe

Pomerol AOC

Bravo Eric Monneret!

Beschreibung:

Aromenprofil:

Delikates rot- und blaubeeriges Bouquet, betörende Walderdbeere, Graphit, Sandelholz und betörender Veilchenduft. Am elegant saftigen Gaumen mit seidiger Textur, körnigem Extrakt, balancierter Rasse, engmaschigem reifem Tanningerüst und durchtrainiertem Körper. Im gebündelten aromatischen Finale Preiselbeersaft, helle Mineralik und Estragon. Gehört in seiner Klasse dieses Jahr zu den Besten.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pomerol

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2028–2048

Rebsorte(n): 86% Merlot, 14% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0451422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Pointe

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95-96/100, WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	86% Merlot, 14% Cabernet Franc
Trinkreife:	2028-2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrigue
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.