



## Château Hosanna

Pomerol AOC

Eine strahlende Schönheit dieses Jahr

**Beschreibung:**

Der 2023 Château Hosanna wird immer länger, bleibt dabei präzise und geradlinig – eine strahlende Schönheit dieses Jahr und ein Muss-Kauf.

**Aromenprofil:**

Betörendes vielschichtiges Parfüm, Cassisblüten gepaart mit Iris und Fliedernoten, Wiesenkräutern und Blutorangenzeste. Im zweiten Ansatz Heidelbeere, dunkles Grafit und Holundersaft. Am sublimen Gaumen mit samtiger Textur, engmaschigem kakaoartigem Tanningerüst, tänzerischer Rasse und perfekt modelliertem Körper. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale ein Feuerwerk mit blauen Beeren, Nougatschokolade, Lakritze, exotischen Hölzern und dominikanischem Tabak – der Pomerol wird immer länger, bleibt dabei präzise und geradlinig – eine strahlende Schönheit dieses Jahr und ein Muss-Kauf.

**Passt zu:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Pomerol

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** 2030–2055

**Artikelnummer:** 0157123

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Hosanna

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 97/100, Antonio Galloni 95-97/100, Vinum 96/100, WeinWisser 19/20, Score 19.5/20  
**Trinkreife:** 2030-2055  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.