



Château Gazin

Pomerol AOC

Top Lagerpotenzial!

Beschreibung:

Das Anbaugebiet von Château Gazin erstreckt sich auf der Hochterrasse der Pomerol-Gegend. Die Lese erfolgt Parzelle für Parzelle von Hand. Die alkoholische Gärung erfolgt in kleinen Beton- Kesseln, getrennt nach Rebsorten und Parzellen.

Aromenprofil:

Tiefgründiges zart rotbeerig-würziges Bouquet, Waldhimbeere, erkalteter Früchteteerose und zartes Veilchenparfüm, dahinter Graphit, getrocknete Rosenblätter und Tabakblatt. Am maskulinen Gaumen mit seidiger Textur, fleischigem Extrakt, engmaschigem, verlangendem Tanningerüst und durchtrainiertem Körper, hier ist alles am richtigen Platz. Im konzentrierten, sehr langen Finale Schlehengelee, Wacholder und mehlig Adstringenz.

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: 2032-2050

Artikelnummer: 0475423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 95/100, Jane Anson 94/100,
Jean-Marc Quarin 94/100, Vinum 96/100
Trinkreife: 2032-2050
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.