Château Plince

Pomerol AOC

Der grosse Pomerol

Beschreibung:
Château Plince ist ein Boutique-Weingut in Pomerol, das Familie Moreau seit vier Generationen gehört. Berater des Guts ist kein Geringerer als Christian Moueix. Der Grand Vin hat sich bei uns in Rekordzeit zu einem beispiellosen Bestseller entfaltet, der überdies ein ausgezeichneter Essensbegleiter ist, vor allem zu Lammkarree und Steak.

Aromenprofil:
Verwobenes blaubeeriges Bouquet, Lavendel und zartes Veilchenparfüm, dahinter heller Tabak und ein Hauch Graphit. Am kompakten Gaumen mit feinspröder Textur, mineralischer Kern, stützende Rasse und schlanker Körper. Im gebündelten Finale Kirschenhaut, Tabakblatt und mehlige 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:	15.0%
Trinkreife:	2030–2044
Artikelnummer:	0476623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 92/100, Vinum 91/100
Trinkreife:	2030–2044
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch