



Château La Conseillante

Pomerol AOC

Fast so gut wie vergangenes Jahr – Bravo Marielle Cazeaux!

Beschreibung:

Bereits seit 1871 ist die heutige Besitzerfamilie Nicolas hier aktiv. Das Weingut gehört in Pomerol zur ersten Garde, das zeigt schon die illustre Nachbarschaft mit L'Évangile oder Saint-Émilion's Flaggsschiff Cheval-Blanc. Im Pomerol sind die Weingüter klein, aber das Qualitätsniveau ist atemberaubend hoch, insbesondere bei „Conseillante“. Das hier übliche vom Lehm betonte Terroir weist auch Anteile von Kies und Eisen auf – perfekte Voraussetzungen für den Anbau von Cabernet Franc, der wiederum eine Prise mehr Würze und Eleganz in das seidige Mundgefühl bringt.

Aromenprofil:

Verführerisches rot- und blaubeeriges Parfüm, frische Alpenheidelbeere, bezaubernder Veilchen- und Iris-Duft und edle Cassiswürze. Im zweiten Ansatz Blutorangenzeste, zarte Honignote und Johannisbeernektar. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, energiegeladener Rasse, engmaschigem Tanninkorsett und perfekt geformtem Körper, sehr tiefgründig und präzise. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale blaue Beeren, Grethers Pastillen und erhabene 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: 2032–2059

Artikelnummer: 0500823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Conseillante

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 98/100, Decanter 98/100, Falstaff 95/100, Jeb Dunnock 95-97/100, Parker 98-100/100, Vinum 100/100, WeinWisser 19+/20, Score 19/20
Trinkreife: 2032-2059
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.