



## Château Trotanoy

Pomerol AOC

Ganz großer Trotanoy

### Beschreibung:

Château Trotanoy zählt auch 2025 wieder zu den größten Weinen von Pomerol. Das historische Gut der Familie Moueix umfasst lediglich rund sieben Hektar auf ton- und eisenhaltigen Böden – ein Terroir, das wie kaum ein anderes für aromatische Tiefe und außergewöhnliche Langlebigkeit steht. Mit winzigen Erträgen von 19 hl/ha ist 2025 ein hochkonzentrierter, zugleich bemerkenswert präziser Trotanoy von nahezu monumentaler Struktur entstanden. Ein großer, aristokratischer Pomerol, der das Potenzial besitzt, zu den legendären Jahrgängen des Châteaus gezählt zu werden.

### Aromenprofil:

Tiefdunkles Bouquet, ungemein komplex, Walderdbeere, Kamillenblüte und Preiselbeernektar. Im zweiten Ansatz heller Tabak, zarte weiße Trüffelnote und Blutorangenzeste. Am vielschichtigen, mächtigen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, dunkler Mineralität in der reifen Extraktfülle, die Tannine sind auf den Punkt reif, balancierte Rasse. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale brennt der Pomerol ein wahres Feuerwerk ab, rotbeerige Konturen, Graphit, Tabak und royale Adstringenz.

### Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Trinkreife:** 2030–2075

**Rebsorte(n):** 96% Merlot, 4% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0460525

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Trotanoy

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** WeinWisser 20/20, Decanter 96/100, Falstaff 98/100, Jane Anson 96/100, James Suckling 97-98/100, Vinum 98/100  
**Rebsorte(n):** 96% Merlot, 4% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2030-2075  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrigue  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.