



## Château Gazin

Pomerol AOC

Ein Pomerol voller Harmonie

### **Beschreibung:**

Château Gazin profitiert von einer der besten Lagen des Pomerol-Plateaus und präsentiert im Jahrgang 2025 einen Wein von bemerkenswerter Ausgewogenheit. Die hohe Qualität des Merlot verleiht ihm Tiefe, Dichte und eine verführerische Textur, während feine Frische und präzise Tannine für Balance und Eleganz sorgen. Dunkle Frucht, edle Würze und florale Nuancen prägen das vielschichtige Aromenspiel. Trotz seiner Konzentration wirkt Gazin stets geschliffen und harmonisch. Ein charaktvoller Pomerol mit exzellenter Zukunft.

### **Aromenprofil:**

Dicht verwobenes dunkles Bouquet, zartes Veilchenparfüm, Alpenheidelbeere, Grafit und edle Cassiswürze. Am maskulinen Gaumen mit druckvollem Zug, engmaschigem, reifem Tanningerüst, durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten, langen Finale Wildkirsche, Estragon, dunkle Mineralität und erhabene 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

**Trinkreife:** 2030–2060

**Artikelnummer:** 0475425

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Gazin

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Vinum 97/100, James Suckling 96-97/100  
**Trinkreife:** 2030-2060  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.