



## Château Hosanna

Pomerol AOC

Pomerol-Legende vom Kiesplateau

### **Beschreibung:**

Mitten auf dem legendären Plateau von Pomerol liegt Château Hosanna – ein vergleichsweise kleines Gut von großer Strahlkraft. Die privilegierte Lage auf kies- und tonreichen Böden mit eisenhaltigem Untergrund verleiht den Weinen jene charakteristische Kombination aus Dichte, Samtigkeit und mineralischer Spannung, für die Pomerol weltweit geschätzt wird. Alte Rebstöcke mit tiefreichenden Wurzeln tragen wesentlich zur Konzentration und Komplexität der Weine bei. In der Jugend präsentieren sie sich mit dichter, dunkler Frucht, feinen Gewürznoten und seidigen Tanninen. Mit zunehmender Reife entfalten sich komplexe Aromen von Trüffel, Tabak und feiner Erdigkeit, begleitet von bemerkenswerter Tiefe und anhaltender Länge am Gaumen.

### **Aromenprofil:**

Verspieltes rotbeeriges Bouquet, duftige Veilchen, Walderdbeere, Mandarinschale. Im zweiten Ansatz Cranberrysaft, zarter Irisduft, Holundergelee. Am dicht verwobenen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Körper, perfekt polierten Tanninen, ungemein feingliedrig, hat Zug und Finesse zugleich. Im konzentrierten, langen Finale explodiert der Wein, wird immer länger und endet ungeheuer schmackhaft mit edler Salznote.

### **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:** 2030–2065

**Rebsorte(n):** 74% Merlot, 26% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0157125

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Hosanna

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 98-99/100, Falstaff 97/100,  
Score 19.5/20, Vinum 97/20, WeinWisser 19/20  
**Rebsorte(n):** 74% Merlot, 26% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2030-2065  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.