



Château La Conseillante

Pomerol AOC

Die Kunst der Perfektion

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'Evangile oder Saint-Emilions 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:

Betörendes Bouquet, frische Alpenheidelbeere, edle Cassiswürze, zartes Veilchenparfüm. Im zweiten Ansatz Heidelbeergelee, Rosenblätter und Mandarinenzeste. Am energiegeladenen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, herrlicher Extraktfülle, trainiertem Körper. Im konzentrierten, aromatischen, langen Finale mit einer vollen Ladung Blaubeeren, edler Salznote und erhabener 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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030–2070

Rebsorte(n): 87% Merlot, 10% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0500825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Conseillante

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 20/20, Decanter 97/100, Falstaff 100/100, Jeb Dunnock 96-98+/100, James Suckling 97-98/100, Parker 97-100/100, Vinum 99/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	87% Merlot, 10% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2030-2070
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.