



## 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.

### **Degustationsnotiz:**

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Ziemlich konzentrierter Nasenansatz, gehackte Waldbeeren und eine traumhafte Würze vom Cabernet Franc her zeigend, Kardamom, Lebkuchen, alles vermischt mit dem Duft von frisch erkaltetem Schwarzbrot. Im Gaumen samtig, elegant, die Säure und die Tannine sind bereits im Extrakt eingebettet. Der Wein setzt auf Eleganz und Finesse. Alles ist im burgundischen Bereich.

### **Passt zu:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boëuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### **Servierempfehlung:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Pomerol

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2040

**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0157114

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Hosanna

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 95/100, Score 19.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.