



Château Hosanna

Pomerol AOC

Eleganter Hosanna, der seinen Weg gefunden hat

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:

Tiefes Granatrubin mit aufhellendem Rand. Was für ein betörendes Parfüm nach saftigen Schattenmorellen, reifen Alpenheidelbeeren, feinen Malznoten und frischen Himbeeren. Im zweiten Ansatz kommen Preiselbeermus und Lakritze zum Vorschein. Am komplexen Gaumen mit stützendem reifen Tannin, bekommt dadurch einen maskulinen Touch, seidige Textur, verliert nie seine Stilistik und endet in einem Feuerwerk von blauen Beeren, edler tabakiger Würze und Rosenholz. Sehr eleganter Hosanna, der seinen Weg gefunden hat. Kann noch zulegen.

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

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0157117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 97+/100, James Suckling 95-96/100, WeinWisser 18/20, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.