



Château Hosanna

Pomerol AOC

Rarer Pomerol, der auf jede Einkaufsliste gehört

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:

Betörendes Bouquet, Cassisblüten gepaart mit edler Eukalyptusnote, Flieder und Veilchen, dahinter verschwenderisches Heidelbeergelee und frischer Holundersaft. Am femininen Gaumen mit einer Textur wie Samt und Seide, kakaoartigem Tannin, tänzerisch-schwebender Rasse und wohlgeformtem Körper. Im konzentrierten Finale ein Crescendo blauer Beeren, Grafit und erhabene Adstringenz.

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2029-2049

Artikelnummer: 0157122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 98-99/100, Falstaff 98/100,
Parker 93-95/100, Score 19.5/20
Trinkreife: 2029-2049
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.