



Château Poujeaux

Moulis AOC

Top Leistung von einem der besten Produzenten aus Moulis!

Beschreibung:

Château Poujeaux ist ein echtes Kleinod und gilt unter Bordeauxliebhabern schon länger als echter Geheimtipp. Heimat ist die kleine Gemeinde Moulis, nördlich von Margaux, das Mikroklima und die Böden bieten hier beste Voraussetzungen. Seit 2008 steht der berühmte Stéphane Derenoncourt bei Château Poujeaux beratend zur Seite, zeitgleich hat man auf nachhaltigen Anbau umgestellt. Hier stimmt alles, von der Rebe bis zur Flasche, und auch die Preise sind noch immer extrem fair.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit opaker Mitte und lila Rand. Vielschichtiges Bouquet mit reifen Brombeeren, Cassis und Sandelholz, dahinter zarter Veilchenduft, dunkle Mineralik und Brasiltabak. Am druckvollen Gaumen mit weicher Textur, engmaschigem Tanningerüst, herrlicher Extraktfülle, stützender Rasse und elegantem Körper. Im gebündelten langen Finale schwarzbeerige Konturen gepaart mit Terroirwürze.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. 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: Moulis

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2044

Rebsorte(n): 54% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 6% Petit Verdot

Artikelnummer: 0330820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Poujeaux

Moulis AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93/100, Antonio Galloni 90/100, Decanter 91/100, Jeb Dunnock 90/100, Parker 91+/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	54% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 6% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2044
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.