



Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Prestige-Pomerol für besondere Momente

Beschreibung:

Exklusiver Tipp von Christian Moueix (Fleur-Pétrus): Die Rotwein-Cuvée aus 70% Melot, 20% Cabernet Franc und 10% Cabernet Sauvignon ist ein nicht alltäglicher Pomerol aus sehr gutem Jahr.

Aromenprofil:

Verhaltener Beginn, Preiselbeere, erkalteter Hagebuttentee und heller Tabak. Am schlanken Gaumen mit weicher Textur, fein sandigem Extrakt, sehnigem Körper. Im gebündelten Finale rote Kirsche, Rosenholz und zarte Graphitnoten, aufgerundet. Hat bewusst einen klassischen Weg gewählt!

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

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

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

Artikelnummer: 0427318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.