



## Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Prestige-Pomerol für besondere Momente

### **Beschreibung:**

Exklusiver Tipp von Christian Moueix (Fleur-Pétrus): Ein nicht alltäglicher Pomerol aus sehr gutem Jahr, der wie einst einen Anteil der alten Bordeaux-Sorte Malbec enthält. Dadurch gewinnt der Wein an Struktur und Körper, ein Teil kam zudem 18 Monate zur Reife in neue französische Barriques.

### **Degustationsnotiz:**

Tiefes Granat mit rubinrotem Rand. Offenes Bouquet nach Backpflaumen, dahinter Demassinelikör und Brasiltabak. Am mittleren Gaumen mit festem Tanningerüst fein mürbem Extrakt und sehnigem Körper. Im aromatischen Finale blaubeerige Konturen und zarte Adstringenz.

### **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:** Pomerol

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2043

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

**Artikelnummer:** 0427319

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2043
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.