



Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Aus dem begehrten Pomerol

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.

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 75% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Malbec

Artikelnummer: 0427322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 92-93/100, Antonio Galloni 90-92/100, Decanter 90/100, Jeb Dunnock 91-93/100, Vinous 90-92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 75% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Malbec
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.