



## Château Trotanoy

Pomerol AOC

Ein Meisterwerk von Christian Moueix

### **Beschreibung:**

Neben La Fleur-Petrus ist dieser Wein eines der Aushängeschilder von Christian Moueix. In der unmittelbaren Nachbarschaft zu Le Pin und La Violette.

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Kleine reife Waldfrüchte, Preiselbeeren, ein ganz feiner Hauch Grenadine, Tabak, viel Lakritze und dunkles Malz, zeigt eine geniale, parfümierte Süsse bei momentan mittlerem Druck. Im Gaumen saftig und erstaunlich präsent, angenehmes Extrakt mit jetzt viel pflaumigen Noten, eine Nuance Earl-Grey-Tee im langen Finale.

### **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

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2047

**Rebsorte(n):** 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0460511

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Trotanoy

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Wine Spectator 94/100, Antonio Galloni 91+/100, James Suckling 93/100, Parker 92+/100, WeinWisser 18/20  
**Rebsorte(n):** 90% Merlot, 10% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2047  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.