



Château Trotanoy

Pomerol AOC

Gehört für mich zu den TOP 5 Weinen des Jahrgangs!

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 mit undurchsichtiger Mitte und zartem lila Rand. Sehr komplex und tiefgründiges Bouquet mit schwarzbeerigen Konturen, Lakritze, hellem Malz und Schokopastillen. Im zweiten Ansatz dunkles Graphit und zarte Veilchennoten. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, erhabene Extraktfülle, kakaoartige Tanninstruktur, die den kompletten Mundraum ausfüllt und mit einer berührenden Energie erfüllt. Im konzentrierten Finale Wildkirsche, dominikanischer Tabak und tiefschürfende 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: Pomerol

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: 2029–2060

Artikelnummer: 0460520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Jeb Dunnock 100/100, Antonio Galloni 98/100,
Decanter 100/100, James Suckling 99-100/100,
Parker 94+/100, WeinWisser 20/20
Trinkreife: 2029-2060
Alkoholgehalt: 15.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.