



Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Pomerol-Geheimtipp von Christian Moueix

Beschreibung:

Dieser Klassiker aus dem Hause von Pomerol-Magier Christian Moueix vereint die Vorzüge dieser renommierten Appellation mit einem modernen Ansatz. Im Weinberg arbeitet man hier nachhaltig und traditionell, um die Typizität der Region zu erhalten, der Keller hingegen ist mit modernster Technik ausgestattet, um die charakteristische Frucht von Pomerol mit maximaler Präzision zur Geltung zu bringen. Der kiesige Untergrund, gemischt mit Lehm, bietet ideale Bedingungen für die Merlot-Reben, die hier den Hauptanteil stellen und zu vollendeter Harmonie mit samtiger Tanninstruktur ausreifen.

Aromenprofil:

Dunkles Granatrubin. Zartes Bouquet nach roten Kirschen und Rosenholz dahinter Wachholder und Eisenkraut. Sehr geradliniger Gaumen mit stützenden Muskeln und eleganter Textur.

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

Produzent: Pomerol AOC

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0462417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 92/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.