



## Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Bereits jetzt ein Genuss, wird aber noch zulegen

### 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.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurgranat mit violetten Reflexen. Schwarzbeerige Konturen, florale Noten, dunklen Oliven und Orangenschale, dahinter viel mineralische Würze aufsteigend. Am Gaumen vielschichtig, mit feinmaschigem Tanningerüst und filigraner Textur. Im hochklassigen Finale delikate rote Frucht und viel stützende Frische.

### 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

**Produzent:** Pomerol AOC

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2042

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

**Artikelnummer:** 0462419

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset  
Pomerol AOC

|                       |                                                                                                          |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                               |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 97/100, Score 18.5/20                                                                     |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Merlot, Cabernet Franc                                                                                   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2042                                                                                           |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                             |
| <b>Ausbau:</b>        | im Barrique                                                                                              |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 15.0%                                                                                                    |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |