



Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

So gut wie letztes Jahr!

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:

Tiefes Purpur mit satter Mitte und rubinrotem Rand. Verspieltes Bouquet mit schwarzer Johannisbeere, zartem Veilchenduft und Brombeerstauden, dahinter erkalteter Hagebuttentee und zarte Mentholnote. Am mittleren Gaumen mit weicher Textur, mehliges Extrakt, stützende Rasse und engmaschiges Tanningerüst. Im gebündelten Finale blaubeerige Konturen und zarte Graphitnoten.

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:	14.5%
Trinkreife:	2028–2045
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0462420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96/100, Jeb Dunnock 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2028-2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.