



Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Geheimtipp-Pomerol

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 Purpur mit opaker Mitte und rubinrotem Rand. Delikates Bouquet, reife Schattenmorelle, roter Johannisbeersaft und zartes Veilchenparfüm gepaart mit heller Mineralik. Am saftigen Gaumen, weiche Textur, herrliche Extraktfülle, fein nervige Rasse, gut stützend, mittlerer Körper. Im gebündelten Finale Preiselbeer Gelée, Rosenholz und fein körnige Adstringenz. Kann noch zulegen!

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
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Artikelnummer:	0462421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93-94/100, WeinWisser 17.5/20, Score 18.5/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.