



## Château l'Évangile

Pomerol AOC

Das ist was für echte Finessentrinker!

### **Beschreibung:**

Die hochwertigen Böden sind die Quelle dieses großen Merlot von Château l'Évangile, der sich durch eine naturgegebene Kombination von Frucht und Finesse auszeichnet. Gutsleiterin Juliette Couderc beschreibt den Einfluss des Terroirs folgendermaßen: "Die Ausgewogenheit eines Évangile liegt im komplexen Zusammenspiel zwischen der kraftvollen aromatischen Intensität unseres Lehmbodens und der Zartheit unseres Kiesbodens, der uns in die elegante Welt des Pomerol einlädt."

### **Aromenprofil:**

Dunkles Granatrubin. Verführerisches Bouquet mit Kirschenfrucht und roten Johannisbeeren, dahinter Himbeeren, Fliedernoten und Schokotrüffel. Am Gaumen mit cremiger Textur und süßem Extrakt, die Tannine sind perfekt poliert und stützen dieses elegante Paket. Im gebündelten Finale eine Eruption von blaubeeriger Frucht mit zarter Adstringenz. Ob diese Delikatesse jeder erkennen wird? Ich glaube nein. Das ist was für echte Finessentrinker! Warum 100% Merlot? "Der Cabernet Franc erfror Ende April und es gab keine zweite Generation", erklärte Direktor Jean Pascal Vazart.

### **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

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** 2028-2050

**Rebsorte(n):** 100% Merlot

**Artikelnummer:** 0475117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château l'Evangile

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 100% Merlot  
**Trinkreife:** 2028-2050  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.