



Château l'Évangile

Pomerol AOC

Eine Glanzleistung von Jean-Pascal Vazart

Beschreibung:

Die hochwertigen Böden sind die Quelle dieses großen Pomerol, der sich durch eine naturgegebene Kombination von Frucht und Finesse auszeichnet.

Aromenprofil:

Viele Aromen und Geschmacksrichtungen von schwarzer Olive, zerstoßenen Beeren und feuchter Erde. Vollmundig und doch geschliffen mit einer sehr feinen, samtigen Textur der Tannine. Er ist lang und strukturiert mit einem Unterton von blauen Früchten und Stein am Gaumen. Auch etwas Salbei. Ausgewogener als in der Vergangenheit. Äußerst anhaltend am Gaumen. - James Suckling

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: 2028-2050

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0475119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 19.5/20, Jeb Dunnock 96-98/100, James Suckling 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2028-2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.