



Château l'Évangile

Pomerol AOC

Der Wein des Jahrgangs?

Beschreibung:

Der beste Évangile der je produziert wurde, gehört zu den besten Pomerol's dieses Jahr, ein neues Chapter wurde hier aufgestoßen – BRAVO! Olivier neuer technischer Direktor (früher Lafleur/Pétrus). Neuer Stil bei Évangile, PUR ohne Überreife, sehr geradlinig und direkt, reflektiert das Terroir auf grandiose Art und Weise!

Aromenprofil:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Was für ein magischer Duft nach frischem Schokoladenpulver, zarten Veilchen, Fliedernoten und Lakritze. Im zweiten Ansatz edle Cassiswürze und dunkle Mineralik. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, perfekt strukturiert linear und sehr lang haftend, perfekter Modellathlet. Im konzentrierten Finale eine Explosion mit blauen und schwarzen Beeren, tiefgründiger Terroirwürze und einer königlichen Adstringenz.

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: 2029–2055

Artikelnummer: 0475120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 95-97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 97+/100, James Suckling 98-99/100, Parker 95/100, Score 19/20
Trinkreife: 2029-2055
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.