Château l'Evangile

Pomerol AOC

Ein Rohdiamant aus Pomerol, der Geduld benötigt

Beschreibung:
Die hochwertigen Böden sind die Quelle dieses großen Merlot von Château l'Evangile, 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:
Delikates introvertiertes Bouquet, dunkler Graphit, getrocknete Fliederblüten, Walderdbeere und roter Johannisbeernektar. Am sublimen trainierten Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst und balancierter Rasse, sehr geradlinig und straff. Im gebündelten Finale mit rotbeerigen Konturen, tiefschürfender Terroirwürze und erhabenem Finale.

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:	14.5%
Trinkreife:	2030–2055
Artikelnummer:	0475122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 95–97/100, James Suckling 96–97/100, Parker 95–97/100, WeinWisser 18.5/20, Score 19/20
Trinkreife:	2030–2055
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch