



## Château l'Évangile

Pomerol AOC

Ein Rohdiamant aus Pomerol, der Geduld benötigt

### **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."

### **Degustationsnotiz:**

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.

### **Servierempfehlung:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Pomerol
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Trinkreife:</b>	2030-2055
<b>Artikelnummer:</b>	0475122

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château l'Evangile

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Decanter 97/100, Jeb Dunnock 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.