



Château Gazin

Pomerol AOC

Genialer klassischer Gazin, der an den 2001er erinnert und auf dem Weg zur höheren

Beschreibung:

Das Anbaugebiet von Château Gazin erstreckt sich auf der Hochterrasse der Pomerol-Gegend. Die Lese erfolgt Parzelle für Parzelle von Hand. Die alkoholische Gärung erfolgt in kleinen Beton- Kesseln, getrennt nach Rebsorten und Parzellen.

Aromenprofil:

Dichtes Purpurgranat mit zartem rubinrotem Rand. Konzentriertes schwarzbeeriges Bouquet mit Wildkirschen, frischem Thymian und dominikanischem Tabak. Im zweiten Ansatz Holundersaft, helles Malz und Szechuanpfeffer. Am druckvollen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, stützende Rasse und fleischiges Extrakt. Wie ein Wildpferd, kurz vorm Start, scharft der Kraftprotz mit den Hufen. Im gebündelten lang anhaltenden Finale Schlehengelee, Spitzwegerich, tiefgründige Mineralik und Wachholderbeeren.

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: 2029-2059

Rebsorte(n): 88.5% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 4.5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0475419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95/100, Neal Martin 95/100
Rebsorte(n):	88.5% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 4.5% Cabernet Franc
Trinkreife:	2029-2059
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrigue
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.