



Château Gazin

Pomerol AOC

Monumentaler Pomerol mit grossem Lagerpotential

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:

Dicht verwobenes Bouquet, zarte Anklänge an Wildkirsche, erkalteter Waldfrüchtetee, getrocknete Rosenblätter und Veilchenduft. Am tiefgründigen, maskulinen Gaumen mit seidiger Textur, feinsandigem Extrakt, nerviger Rasse, tiefschürfender Terroirwürze und muskulösem Körper. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale eine volle Ladung dunkler Graphit, Wacholder und mehlig Adstringenz. Kann noch zulegen, gewaltiges Lagerpotenzial.

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: 2030–2060

Artikelnummer: 0475422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Antonio Galloni 95/100, Decanter 94/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnock 92-94/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 18,5+/20
Trinkreife:	2030-2060
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.