



Château Plince

Pomerol AOC

Großer Pomerol aus gesuchtem Jahrgang

Beschreibung:

Château Plince ist ein Boutique-Weingut in Pomerol, das Familie Moreau seit vier Generationen gehört. Berater des Guts ist kein Geringerer als Christian Moueix. Der Grand Vin hat sich bei uns in Rekordzeit zu einem beispiellosen Bestseller entfaltet, der überdies ein ausgezeichnete Essensbegleiter ist, vor allem zu Lammkarree und Steak.

Aromenprofil:

"Could be the best ever", fasst James Suckling zusammen.

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: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0476618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Frankreich |
| Ratings: | James Suckling 93-94/100 |
| Rebsorte(n): | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2040 |
| 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. |