



Château Plince

Pomerol AOC

Grosser Pomerol aus gesuchtem Jahrgang

Beschreibung:

Château Plince ist ein Boutiqueweingut, das seit vier Generationen der Familie Moreau gehört. Berater des Weinguts ist kein Geringerer als Christian Moueix. Der Grand Vin hat sich in Rekordzeit zu einem beispiellosen Bestseller entfaltet. Ein Traumpartner für Frankreichs kulinarische Klassiker wie Entrecôte, Lammgigot, Confit de Canard und Hartkäse.

Aromenprofil:

Purpurrot, satt in der Mitte. Was für ein Duft nach dunkler Mineralik, dahinter blaue Beeren, helle Ledernoten und frischer Rosmarin. Am kräftigen Gaumen mit stützendem Tanningerüst, nerviger Rasse und reifer Extraktfülle, der Kraftprotz zeigt seine Muskeln. Im gebündelten Finale explodiert der Pomerol und endet mit Wildkirschen und frischen Küchenkräutern sowie edler Adstringenz.

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: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2044

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

Artikelnummer: 0476619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Neal Martin 90-92/100, Parker 90-92+/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2044
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.