



Château Plince

Pomerol AOC

Ganz grosser Plince!

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, Lammigot, Confit de Canard und Hartkäse.

Aromenprofil:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Vielschichtiges Bouquet mit reifen Alpen Heidelbeeren, Lakritze und zartem Veilchenparfüm, dahinter dunkle Mineralik, Brasiltabak und Johannisbeerdrops. Am konzentrierten Gaumen mit cremiger Textur, herrlicher Extraktfülle, balancierte Rasse und engmaschigem Tanningerüst. Im gebündelten Finale eine volle Ladung blau- und schwarzer Beeren, Graphit und zarte Adstringenz.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammigot, 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: 15.0%

Trinkreife: 2028–2048

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

Artikelnummer: 0476620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2028-2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.