



## Espérance de Trotanoy

Pomerol AOC, Second vin du Château Trotanoy

Von einem der absoluten Topweingüter in Pomerol

### **Beschreibung:**

Château Trotanoy ist zweifellos einer der renommiertesten Crus der kleinen Appellation Pomerol - der Weinberg von Trotanoy liegt in der am besten exponierten Gegenden des berühmten Plateaus. Auch der Zweitwein des Châteaus ist von überragender Qualität und zeigt sich schon nach wenigen Jahren Lagerung fruchtbetont und zugänglich mit großartiger Konzentration im Geschmack, beweist aber gleichzeitig auch die Tiefe und Komplexität, die für das einzigartige Terroir von Trotanoy typisch sind.

### **Aromenprofil:**

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Pomerol

**Produzent:** Second vin du Château Trotanoy

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Rebsorte(n):** 100% Merlot

**Artikelnummer:** 0889617

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Espérance de Trotanoy**

Pomerol AOC  
Second vin du Château Trotanoy

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich   |
| <b>Ratings:</b>       | Score 18.5/20  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Merlot  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell   |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique  |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0%  |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen<br>Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur<br>von 16 bis 18°C. |