



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 Gegend des berühmten Plateaus. Auch der Zweitwein des Châteaux 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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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:	15.0%
Rebsorte(n):	92% Merlot, 8% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0889618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Espérance de Trotanoy

Pomerol AOC
Second vin du Château Trotanoy

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 91/100, The Wine Independent 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	92% Merlot, 8% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.