



## 2017 Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Pomerol-Geheimtipp von Christian Moueix

**Beschreibung:**

Stammt aus dem Hause von Pomerol-Magier Christian Moueix.

**Degustationsnotiz:**

Dunkles Granatrubin. Zartes Bouquet nach roten Kirschen und Rosenholz dahinter Wachholder und Eisenkraut. Sehr geradliniger Gaumen mit stützenden Muskeln und eleganter Textur.

**Passt zu:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** Pomerol

**Produzent:** Château la Grave-à-Pomerol

**Bewertung(en):** James Suckling 92/100, Parker 91/100

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** 2026–2040

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

**Artikelnummer:** 0462417

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset  
Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92/100, Parker 91/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2026–2040
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.