



2017 Château Rouget

Pomerol AOC

Ein gesuchter Château-Reserve

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit schwarzer Mitte. Reifes, warmes Bouquet, ein Hauch Amarena, duftige Fliedernoten und Milchschokocreme. Am fülligen Gaumen fast zu fruchtig, zeigt viel süßliches Extrakt, subtile Textur und zarte Adstringenz. Gebündeltes, blaubeeriges sowie tänzerisches Finale. Einer der allerfruchtigsten Pomerols, aber perfekt vinifiziert. Auf dem Weg zur besseren Wertung. Chapeau Edouard Labruyère!

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Pomerol

Produzent: Château Rouget

Bewertung(en): Antonio Galloni 92–95/100, Decanter 91/100, James Suckling 92–93/100, Parker 90/100, WeinWisser 17.5/20

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: 2025–2040

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0476317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Rouget

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Antonio Galloni 92–95/100, Decanter 91/100,
James Suckling 92–93/100, Parker 90/100,
WeinWisser 17.5/20
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife: 2025–2040
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.