

2017 Château Vray Croix de Gay

Pomerol AOC

Kann das grossartige Ergebnis vom Vorjahr wiederholen!

Degustationsnotiz:

Dichtes Granatrubin mit violetter Rand. Verführerisches blaubeeriges Bouquet, dahinter Holunderessenz und Pflaumenhaut. Am eleganten Gaumen mit seidiger Textur und stützender Rasse, perfekt vinifiziert. Dann greifen die Tannine zu und geben Halt. Im gebündelten Finale getrocknete Pflaumenhaut und Schlehensaft.

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 Vray Croix de Gay
Bewertung(en):	Parker 93/100, WeinWisser 18/20, James Suckling 87–88/100
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2024–2045
Artikelnummer:	0476017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Vray Croix de Gay

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 93/100, WeinWisser 18/20, James Suckling 87–88/100
Trinkreife:	2024–2045
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.