



## 2017 Château Plince

Pomerol AOC

Großer Pomerol zum attraktiven Preis

### **Beschreibung:**

Château Plince ist ein Boutique-Weingut in Pomerol, das Familie Moreau seit vier Generationen gehört. Berater des Guts ist kein Geringerer als Christian Moueix. Der Grand Vin hat sich bei uns in Rekordzeit zu einem beispiellosen Bestseller entfaltet, der überdies ein ausgezeichnete Essensbegleiter ist, vor allem zu Lammkarree und Steak.

### **Degustationsnotiz:**

Dunkles Granatrubin mit violetterm Rand. Duftige Waldbeeren gemischt mit dunkler Röstaromatik, dahinter fleischige Noten, Eisenkraut und Rosenholz. Am eleganten Gaumen mit spröder Textur und schlankem Körper. Im rotbeerigen Finale mit sandigem Extrakt, roten Johannisbeeren und Wacholder endend.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Pomerol
<b>Produzent:</b>	Château Plince
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2043
<b>Rebsorte(n):</b>	79% Merlot, 21% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0476617

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Plince**

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	79% Merlot, 21% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2043
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<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.