



2017 Château Trotanoy

Pomerol AOC

«Die unbestrittene Nummer eins der Appellation.» WeinWisser

Beschreibung:

Neben La Fleur-Petrus ist dieser Wein eines der Aushängeschilder von Christian Moueix. In der unmittelbaren Nachbarschaft zu Le Pin und La Violette.

Degustationsnotiz:

Dichtes Granatrubin mit violetten Reflexen. Was für ein erhabener Wein, er thront in dieser Serie über allen anderen. Komplexes Bouquet mit Walderdbeeren, Eisenkraut und hellem Tabak. Im zweiten Ansatz zarter Veilchenduft, Schokopralinen und Wildkirschen. Am kräftigen Gaumen zeigt der Kraftprotz seine ganze Klasse und punktet mit tiefeschürfender Mineralik, unglaublicher Tiefe und einer genialen Präzision. Im gebündelten Finale ein Crescendo von roten Johannisbeeren, Wacholder, dunklen Terroirnoten und mit einer typischen jugendlichen Adstringenz. Wenn man die essentiellen Parameter zusammenzählt, kommt man an diesem Pomerol-Giganten nicht vorbei. Die unbestrittene Nummer eins der Appellation. Genügend Geduld mitbringen!

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 Trotanoy

Bewertung(en):

James Suckling 99/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19.5/20

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

2030–2055

Rebsorte(n):

Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer:

0460517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 99/100, Parker 97+/100,
WeinWisser 19.5/20
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife: 2030–2055
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.