



2012 Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Geheimtipp-Pomerol aus begehrttem Jahr

Beschreibung:

Exklusiver Tipp von Christian Moueix (Fleur-Pétrus): Ein nicht alltäglicher Pomerol aus sehr gutem Jahr, der wie einst einen Anteil der alten Bordeaux- Sorte Malbec enthält. Dadurch gewinnt der Wein an Struktur und Körper, ein Teil kam zudem 18 Monate zur Reife in neue französische Barriques.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Dropsiges Bouquet, etwas zurück haltend, parfümierter Merlottouch, von den Barriques eine schöne Süsse vermittelnd. Fein stoffige Noten, einen gewissen Schalenton zeigend, wirkt insgesamt eher schlank.

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:	Moueix
Bewertung(en):	Score 18/20, René Gabriel 16/20
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Traubensorte(n):	70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Malbec
Artikelnummer:	0427312

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18/20, René Gabriel 16/20
Traubensorte(en): 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.