



2016 Château Pince

Pomerol AOC

Großer Pomerol zum attraktiven Preis

Beschreibung:

Château Pince 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:

Sattes Purpur mit Granatrand. Was für ein Parfüm nach reifen Brombeeren und dunklem Edelholz, dahinter Mokka und Schokopastillen, im zweiten Ansatz Veilchen und Walderdbeeren. Sehr elegante Textur mit muskulösem Körper, das gilt es zu verdauen, aber der Pince ist mit sehr guten Reserven ausgestattet. Besticht dieses Jahr mit einer unglaublichen Präzision, die den Wein so elegant bleiben lässt bis ins lange ausklingende Finale. Ganz grosser Pince!

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 Pince
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Parker 92/100, Decanter 93/100
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0476616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Parker 92/100, Decanter 93/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
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.