



## 2016 Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

"This is lovely, with creamy-textured plum, cassis and boysenberry fruit." Wine Spectator

### **Beschreibung:**

Stammt aus dem Hause von Pomerol-Magier Christian Moueix.

### **Degustationsnotiz:**

Tiefes Granat. Dichtes Bouquet mit roten Kirschen und süsse Walderdbeeren dahinter Kirschtobak und rote Pflaumenhaut. Am festen Gaumen mit sandigem Tannin und Wachholder langes fein rotbeeriges Finale. Wie immer ein Best Buy aus Pomerol.

### **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 la Grave-à-Pomerol

### **Bewertung(en):**

James Suckling 92/100, Parker 88-90/100, Score 17/20, Wine Spectator 92-95/100, WeinWisser 17/20

### **Alkoholgehalt:**

14.0 %

### **Trinkreife:**

2025–2039

### **Originalgebinde:**

6er-Holzbox

### **Artikelnummer:**

0462416075B6000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château La Grave à Pomerol**

Trigant de Boisset  
Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 92/100, Parker 88-90/100,  
Score 17/20, Wine Spectator 92-95/100,  
WeinWisser 17/20  
**Trinkreife:** 2025–2039  
**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.