



2016 Château Gazin

Pomerol AOC

«A really marvelous Gazin» – Neal Martin

Beschreibung:

Das Anbaugebiet von Château Gazin erstreckt sich auf der Hochterrasse der Pomerol-Gegend. Die Lese erfolgt Parzelle für Parzelle von Hand. Die alkoholische Gärung erfolgt in kleinen Beton- Kesseln, getrennt nach Rebsorten und Parzellen.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat. In der komplexen Nase finden sich rote Pflaumen und Kirschhaut, dahinter spürbare, dunkle Mineralik. Am Gaumen mit sehr engmaschigem Körper, ganz auf Klassik getrimmt, es fehlt aber die nötige Dichte, um hier ganz vorne mitzuhalten. Wurde hier (zu) früh gelesen? Im zweiten Ansatz mit hellem Tabak und Graphit, im langen Finale mit Wacholder und Maulbeeren.

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 Gazin

Bewertung(en): Parker 95/100, Jeb Dunnock 91+/100, James Suckling 95/100

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2027–2045

Rebsorte(n): 87% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0475416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 95/100, Jeb Dunnock 91+/100, James Suckling 95/100
Rebsorte(n): 87% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Trinkreife: 2027–2045
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.