

2018 Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

"Extremely long and flavorful.” James Suckling

Beschreibung:
Stammt aus dem Hause von Pomerol-Magier Christian Moueix.
Degustationsnotiz:
Dichtes Purpurgranat mit aufhellendem Rand und violetten Reflexen. Schwarzbeerige Konturen, dahinter viel mineralische Würze aufsteigend. Am kräftigen Gaumen mit mehligem Tanningerüst, fein kernige Noten. Im mittleren Finale wenig Frucht, dafür stützende Frische, kann noch zulegen.
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 94–95/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0462418

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 94–95/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de