



2018 Château Les Cruzelles

Lalande-de-Pomerol AOC

«Pomerolschreck» von Denis Durantou

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit violetterm Rand. Intensives Bouquet mit schwarzen Johannisbeeren, dahinter dunkles Edelholz und dunkles Malz. Am Gaumen mit straffem, engmaschigem Körper und verlangenden Tanninen, ein Kraftpaket, ist das wirklich ein Lalande de Pomerol? Eine solche Konzentration habe ich hier noch nie erlebt - the best Ever!

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Frankreich

Region:

Bordeaux

Subregion:

Lalande de Pomerol

Produzent:

Château les Cruzelles

Bewertung(en):

Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 91–92/100, Neal Martin 93/100, Parker 91–93/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 90–93/100

Ausbau:

im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

2025–2042

Rebsorte(n):

Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer:

0195018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Les Cruzelles

Lalande-de-Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 93/100, James Suckling 91–92/100, Neal Martin 93/100, Parker 91–93/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 90–93/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2025–2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.