# 2016 Espérance de Trotanoy

Pomerol AOC, Second vin du Château Trotanoy

Von einem der absoluten Topweingüter in Pomerol

**Beschreibung:**
Château Trotanoy ist zweifellos einer der renommiertesten Crus der kleinen Appellation Pomerol – der Weinberg von Trotanoy liegt in der am besten exponierten Gegenden des berühmten Plateaus. Auch der Zweitwein des Châteaus ist von überragender Qualität und zeigt sich schon nach wenigen Jahren Lagerung fruchtbetont und zugänglich mit großartiger Konzentration im Geschmack, beweist aber gleichzeitig auch die Tiefe und Komplexität, die für das einzigartige Terroir von Trotanoy typisch sind.
**Passt zu:**
Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.
**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 Trotanoy |
| **Bewertung(en):** | Score 18.5/20 |
| **Ausbau:** | 18 Monate im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 14.0 % |
| **Trinkreife:** | Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen. |
| **Rebsorte(n):** | 92% Merlot, 8% Cabernet Franc |
| **Artikelnummer:** | 0889616 |

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

## Espérance de Trotanoy

Pomerol AOC
Second vin du Château Trotanoy

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Frankreich |
| **Bewertung(en):** | Score 18.5/20 |
| **Rebsorte(n):** | 92% Merlot, 8% Cabernet Franc |
| **Trinkreife:** | Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen. |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 18 Monate im Barrique |
| **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. |

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