



2018 Château Plince

Pomerol AOC

Großer Pomerol aus gesuchtem Jahrgang

Beschreibung:

Château Plince ist ein Boutique-Weingut in Pomerol, das Familie Moreau seit vier Generationen gehört. Berater des Guts ist kein Geringerer als Christian Moueix. Der Grand Vin hat sich bei uns in Rekordzeit zu einem beispiellosen Bestseller entfaltet, der überdies ein ausgezeichneter Essensbegleiter ist, vor allem zu Lammkarree und Steak.

Degustationsnotiz:

"Could be the best ever", fasst James Suckling zusammen.

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 Plince

Bewertung(en): James Suckling 93–94/100

Ausbau:im BarriqueWeinbau:TraditionellAlkoholgehalt:14.5 %Trinkreife:2025–2040

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0476618



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich

Bewertung(en): James Suckling 93–94/100

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Trinkreife: 2025–2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.