



2019 Château l'Évangile

Pomerol AOC

Eine Glanzleistung von Jean-Pascal Vazart

Beschreibung:

Die hochwertigen Böden sind die Quelle dieses großen Merlot von Château l'Évangile, der sich durch eine naturgegebene Kombination von Frucht und Finesse auszeichnet. Gutsleiterin Juliette Couderc beschreibt den Einfluss des Terroirs folgendermaßen: "Die Ausgewogenheit eines Évangile liegt im komplexen Zusammenspiel zwischen der kraftvollen aromatischen Intensität unseres Lehmbodens und der Zartheit unseres Kiesbodens, der uns in die elegante Welt des Pomerol einlädt."

Degustationsnotiz:

Viele Aromen und Geschmacksrichtungen von schwarzer Olive, zerstoßenen Beeren und feuchter Erde. Vollmundig und doch geschliffen mit einer sehr feinen, samtigen Textur der Tannine. Er ist lang und strukturiert mit einem Unterton von blauen Früchten und Stein am Gaumen. Auch etwas Salbei. Ausgewogener als in der Vergangenheit. Äußerst anhaltend am Gaumen. - James Suckling

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 Évangile

Bewertung(en):

Parker 94/100, WeinWisser 19.5/20, Jeb Dunnock 96–98/100, James Suckling 97–98/100

Ausbau:

im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.5 %

Trinkreife:

2028–2050

Rebsorte(n):

Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer:

0475119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 94/100, WeinWisser 19.5/20, Jeb Dunnock 96–98/100, James Suckling 97–98/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2028–2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.