



2019 Château Trotanoy

Pomerol AOC

Ein Meisterwerk von Christian Moueix

Beschreibung:

Neben La Fleur-Petrus ist dieser Wein eines der Aushängeschilder von Christian Moueix. In der unmittelbaren Nachbarschaft zu Le Pin und La Violette.

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 Trotanoy

Bewertung(en): James Suckling 98/100, Neal Martin 97–99/100, Parker 95+/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 95–97/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: 2030–2060

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0460519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Neal Martin 97–99/100, Parker 95+/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 95–97/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2030–2060
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.