2014 Château La Sergue

Lalande de Pomerol AOC

Moderner Lalande de Pomerol

Degustationsnotiz:
Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Intensives Bouquet mit verschwenderisch vielen, schwarze Kirschen, Cassis und dunkle Brotkruste. Dichter Gaumen cremig, samtig mit viel Aromatik, gebündeltes Finale. Dieser sensationelle Lalande-de-Pomerol aus der Hand von Pascal Chatonnet (Berater von Vega Sicilia) kann mit den allerbesten 2014er aus Saint Emilion und Pomerol mithalten. Ausser beim Preis! Bravo!!!
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 la Sergue
Bewertung(en):	James Suckling 90/100, René Gabriel 18/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	72% Merlot, 25% Cabernet Franc, 3% Malbec
Artikelnummer:	0597614

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

Château La Sergue

Lalande de Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 90/100, René Gabriel 18/20
Rebsorte(n):	72% Merlot, 25% Cabernet Franc, 3% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

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