



2018 Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Prestige-Pomerol für besondere Momente

Beschreibung:

Exklusiver Tipp von Christian Moueix (Fleur-Pétrus): Die Rotwein-Cuvée aus 70% Merlot, 20% Cabernet Franc und 10% Cabernet Sauvignon ist ein nicht alltäglicher Pomerol aus sehr gutem Jahr.

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: Familie Moueix

Bewertung(en): Jeb Dunnock 91/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2035

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

Artikelnummer: 0427318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 91/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
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.