



2020 Château Pince

Pomerol AOC

Ganz grosser Pince!

Beschreibung:

Château Pince 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 ausgezeichnete Essensbegleiter ist, vor allem zu Lammkarree und Steak.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Vielschichtiges Bouquet mit reifen Alpenheidelbeeren, Lakritze und zartem Veilchenparfüm, dahinter dunkle Mineralik, Brasiltabak und Johannisbeerdrops. Am konzentrierten Gaumen mit cremiger Textur, herrlicher Extraktfülle, balancierte Rasse und engmaschigem Tanningerüst. Im gebündelten Finale eine volle Ladung blau- und schwarzer Beeren, Graphit und zarte Adstringenz.

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 Pince

Bewertung(en):

James Suckling 94/100, Parker 90/100, Antonio Galloni 91/100, Decanter 90/100, Jeb Dunnuck 90/100

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

2028–2048

Artikelnummer:

0476620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pince

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 90/100, Antonio Galloni 91/100, Decanter 90/100, Jeb Dunnock 90/100
Trinkreife: 2028–2048
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.