



## 2020 Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

So gut wie letztes Jahr!

**Beschreibung:**

Stammt aus dem Hause von Pomerol-Magier Christian Moueix.

**Degustationsnotiz:**

Tiefes Purpur mit satter Mitte und rubinrotem Rand. Verspieltes Bouquet mit schwarzer Johannisbeere, zartem Veilchenduft und Brombeerstauden, dahinter erkalteter Hagebuttentee und zarte Mentholnote. Am mittleren Gaumen mit weicher Textur, mehliges Extrakt, stützende Rasse und engmaschiges Tanningerüst. Im gebündelten Finale blaubeerige Konturen und zarte Graphitnoten.

**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 la Grave-à-Pomerol

**Bewertung(en):** James Suckling 94–95/100, Parker 91/100, WeinWisser 18/20, Jeb Dunnock 93/100

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** 2028–2045

**Artikelnummer:** 0462420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset  
Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 94–95/100, Parker 91/100,  
WeinWisser 18/20, Jeb Dunnock 93/100  
**Trinkreife:** 2028–2045  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.