



2020 Château Trotanoy

Pomerol AOC

Gehört für mich zu den TOP 5 Weinen des Jahrgangs!

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit undurchsichtiger Mitte und zartem lila Rand. Sehr komplex und tiefgründiges Bouquet mit schwarzbeerigen Konturen, Lakritze, hellem Malz und Schokopastillen. Im zweiten Ansatz dunkles Graphit und zarte Veilchennoten. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, erhabene Extraktfülle, kakaoartige Tanninstruktur, die den kompletten Mundraum ausfüllt und mit einer berührenden Energie erfüllt. Im konzentrierten Finale Wildkirsche, dominikanischer Tabak und tiefschürfende Terroirwürze.

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):

Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 99–100/100, Parker 94+/100, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 98/100, Decanter 100/100

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

2029–2060

Artikelnummer:

0460520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 100/100, James Suckling 99–100/100, Parker 94+/100, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 98/100, Decanter 100/100
Trinkreife: 2029–2060
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.