2019 Château Chantalouette

Pomerol AOC

Prestige-Pomerol aus dem Spitzenjahr 2019

Beschreibung:
Der Château Chantalouette ist der Zweitwein des renommierten Guts Château de Sales und wird aus den Trauben der etwas jüngeren Rebstöcke erzeugt. Er verfügt über ähnliche gefällige Qualitäten wie der Hauptwein Château de Sales, entwickelt sich aber deutlich schneller. Der Regisseur des Châteaus Chantalouette ist kein Geringerer als Christian Moueix, der Besitzer der renommierten Pomerol-Weingüter La Fleur Pétrus, Trotanoy und Hosanna. Sein sehr hoher Merlot-Anteil verleiht ihm viel Kraft und Frucht zugleich.
Degustationsnotiz:
Tiefes Granat mit rubinroten Reflexen. Intensiver würziger Duft nach Nelken und frischem schwarzen Pfeffer, dahinter getrocknete Pflaumen und parfümierter Pfeifentabak. Am mittleren Gaumen mit sandigem Extrakt, stützender Rasse und mittlerem Körper, zart aufrauend. Im gebündelten fein aromatischen Finale rote Kirschen, Preiselbeersaft und Wacholder.
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 de Sales
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0548719

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 Chantalouette

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

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