



2014 Château Gazin

Pomerol AOC

Der bekannte Gazin

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Pfeffriges Bouquet, Cassis und Brombeeren, darunter eine gute Terroirgrundlage zeigend, sehr nobel im Ansatz. Samtiger Gaumen, verloursartige Textur, ein Spiel zwischen blauen und schwarzen Beeren, intensives Finale. Ein tänzerischer Gazin, der zwar nicht billig sein wird, aber doch eine heimliche Affäre garantiert.

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 Gazin

Bewertung(en): James Suckling 95/100, Parker 94/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 90/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2022–2039

Rebsorte(n): 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0475414

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 95/100, Parker 94/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 90/100
Rebsorte(n): 95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife: 2022–2039
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.