2021 Château Trotanoy

Pomerol AOC

Ein Meisterwerk von Christian Moueix

Beschreibung:
Neben La Fléur-Petrus ist dieser Wein eines der Aushängeschilder von Christian Moueix. In der unmittelbaren Nachbarschaft zu Le Pin und La Violette.
Degustationsnotiz:
Sehr komplexes Bouquet, zartes Veilchenparfüm, schwarze Johannisbeere und Brasiltabak. Im zweiten Ansatz ein Hauch Lakritze, dunkles Graphit und Holundergelée. Am mächtigen Gaumen seidige Textur, engmaschiges Tanningerüst, geradlinig und sich seiner Stärke bewusst, alles ist hier in Balance, durchtrainierter Körper. Im konzentrierten Finale blaue Beeren, tiefschürfende Terroirwürze und erhabene Adstringenz. Großartige Leistung, wird mit der Flaschenreife zulegen.
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):	James Suckling 96–97/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 19+/20, Jean-Marc Quarin 94/100
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2029–2059
Artikelnummer:	0460521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 96–97/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 19+/20, Jean-Marc Quarin 94/100
Trinkreife:	2029–2059
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