



## 2021 Château La Conseillante

Pomerol AOC

Marielle vergleicht den Jahrgang mit 1985, kann noch zulegen

### Degustationsnotiz:

Dunkles Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Dicht verwobenes Bouquet, betörender Iris Duft, Heidelbeergelee und erkalteter Waldfrüchteteer, dahinter Schokopastillen, helles Grafit und rote Johannisbeerdrops. Am subtilen Gaumen mit vibrierender Rasse, straff dabei eine ungeheure Eleganz zeigend, reifes Extrakt, kakaoartiges Tannin und perfekt geformter Körper. Im konzentriert strukturiert Finale, Grafit, getrocknete Veilchen und fein körnige Adstringenz.

### 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 Conseillante

**Bewertung(en):** Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 95–97/100

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** 2028–2048

**Artikelnummer:** 0500821

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château La Conseillante**

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 95–97/100  
**Trinkreife:** 2028–2048  
**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.