



2013 Château Gazin

Pomerol AOC

«A big 2013», meint Parker.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen, auffallend dunkle Farbe unter den degustierten Pomerols. Würziges, schwarzbeeriges Bouquet, Lakritze, Cassis und Brombeerstauden. Im Gaumen mittelgewichtig, mit deutlicher Adstringenz, man spürt hier förmlich das der generell schwach ausgefallene Merlot Schützenhilfe von Cabernet's erhalten hat. Dies macht ihn sicherlich anspruchsvoller und auch langlebiger.

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):	Parker 90–92/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 86–89/100
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2046
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0475413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 90–92/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 86–89/100
Rebsorte(n): 100% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2046
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.