



## 2013 Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Geheimtipp-Pomerol

**Beschreibung:**

Stammt aus dem Hause von Pomerol-Magier Christian Moueix.

**Degustationsnotiz:**

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Feines, elegantes Bouquet, Veilchentöne, etwas Cassis, insgesamt von mittlerem Aromendruck. Im Gaumen mit schönem Parfüm, sehr elegant im Fluss, macht bald viel burgundische Freude.

**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 la Grave-à-Pomerol

**Bewertung(en):**

Wine Spectator 90/100, René Gabriel 16/20

**Alkoholgehalt:**

13.5 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2036

**Rebsorte(n):**

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

**Artikelnummer:**

0462413

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset  
Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Spectator 90/100, René Gabriel 16/20
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.