



2015 Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Ein grosser Pomerol-Jahrgang

Beschreibung:

Stammt aus dem Hause von Pomerol-Magier Christian Moueix.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Eigenwilliges Bouquet, Cassisfrucht aber auch Blütenduftnuancen, Fliedertouch und Spuren von Melissen. Saftig-samtiger, gut balancierter Fluss mit wunderbar integrierter Säure, gebündeltes lakritzenhaftes Brombeer-Finale. Da kauft man einen grossen Pomeroljahrgang von einem gut reüssierten Weingut für ein sehr vernünftiges Budget.

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): James Suckling 95/100, Parker 90–92/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 91–94/100

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2038

Artikelnummer: 0462415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 95/100, Parker 90–92/100,
René Gabriel 17/20, Wine Spectator 91–94/100
Trinkreife: Jetzt bis 2038
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.