



2013 Château Porte Chic

Pomerol AOC

Degustationsnotiz:

Aufhellendes Granat mit mittlerer Dichte, feiner Rand. Duftet nach dunklem Brot, nach zerlassener Schokolade und blauen Beeren, dezente Teeblattnoten, wirkt dabei recht dicht und auch ziemlich tiefgründig. Im Gaumen von royalem Fluss, samtene Tannine, alles sehr aromatisch und man spürt die im Finale Cabernetanteile welche momentan noch eine fein grünliche Note in sich tragen. Zusammen mit dem konzentrierten Merlot ist das aber eine sichere Bank. Wer genügend Neugier hat und gleich zu Beginn eine wichtige, neue Pomerol-Entdeckung im Keller haben will, der sollte sich danach ein paar Flaschen von diesem spannenden Cru von Benoit Trocard (Clos Dubreuil) umsehen.

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 Porte-Chic
Bewertung(en):	René Gabriel 18/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0760913

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Porte Chic

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	René Gabriel 18/20
Rebsorte(n):	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
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.