



## 2011 Château Trotanoy

Pomerol AOC

Ein Meisterwerk von Christian Moueix

### Beschreibung:

Neben La Fleur-Petrus ist dieser Wein eines der Aushängeschilder von Christian Moueix. In der unmittelbaren Nachbarschaft zu Le Pin und La Violette.

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Kleine reife Waldfrüchte, Preiselbeeren, ein ganz feiner Hauch Grenadine, Tabak, viel Lakritze und dunkles Malz, zeigt eine geniale, parfümierte Süsse bei momentan mittlerem Druck. Im Gaumen saftig und erstaunlich präsent, angenehmes Extrakt mit jetzt viel pflaumigen Noten, eine Nuance Earl-Grey-Tee im langen Finale.

### 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 Trotanoy

**Bewertung(en):** Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 91+/100, James Suckling 93/100, Parker 92+/100

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2047

**Rebsorte(n):** 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0460511

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Trotanoy**

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18/20,  
Antonio Galloni 91+/100, James Suckling  
93/100, Parker 92+/100  
**Rebsorte(n):** 90% Merlot, 10% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2047  
**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.