



2014 Château Hosanna

Pomerol AOC

James Suckling: «This has X-factor depth and elegance»

Beschreibung:

Château Hosanna liegt im Herzen des Plateaus von Pomerol.

Degustationsnotiz:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Ziemlich konzentrierter Nasenansatz, gehackte Waldbeeren und eine traumhafte Würze vom Cabernet Franc her zeigend, Kardamom, Lebkuchen, alles vermischt mit dem Duft von frisch erkaltetem Schwarzbrot. Im Gaumen samtig, elegant, die Säure und die Tannine sind bereits im Extrakt eingebettet. Der Wein setzt auf Eleganz und Finesse. Alles ist im burgundischen Bereich.

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 Hosanna
Bewertung(en):	James Suckling 95/100
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0157114

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 95/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.