



2015 Château Chantalouette

Pomerol AOC

Prestige-Pomerol von Christian Moueix

Beschreibung:

Am Weinhimmel des Bordeaux erstrahlt ein neuer Stern. Das 780 Hektar kleine Anbaugebiet Pomerol zählt zu den Besten überhaupt. Die Weine aus der malerischen Appellation sind sehr gefragt, insbesondere aus dem großartigen Pomeroljahrgang 2015. Der Regisseur des Châteaux Chantalouette ist kein Geringerer als Christian Moueix, der Besitzer der renommierten Pomerol-Weingüter La Fleur Pétrus, Trotanoy und Hosanna.

Degustationsnotiz:

Dunkels Granatrubin mit satter Mitte. Offenes Boquet mit rote Kirschen, Cranberrysaft und Milchschoconoten . Am mittleren Gaumen mit weicher Textur. Graphitnoten und Lakritze, endet in einem mineralischen Finale. Gastronomischer Pomerol in einer sehr fairen Preisklasse.

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 Chantalouette

Bewertung(en): Score 18/20

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2025

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0548715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Chantalouette

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
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.