



2009 Château Plince

Pomerol AOC

Noch genialer als der 2005er und somit der allerbeste Plince seiner Geschichte. Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Unerhört dichtes, konzentriertes Bouquet; Maulbeeren und ein Hauch von süssen Amarenakirschen, frisch gebackenes Schwarzbrot. Im Gaumen extrem stoffig, wiederum eine sehr reife, berauschende Frucht und endet mit viel Rückaroma.

Bewertung: Wine Spectator 89-92/100

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Lagerfähigkeit: 2016–2032

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

Alkoholgehalt: 13.5%

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Winzer: Château Plince

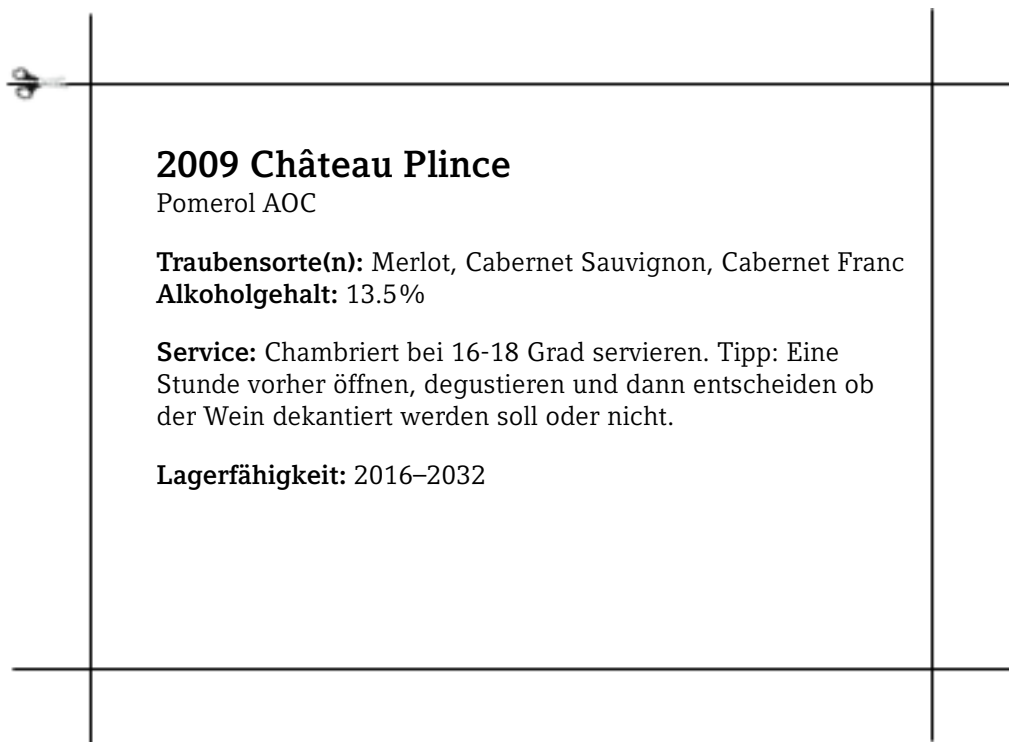
Weintyp: Lagerfähige Rotweine

Passt zu: Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein. Braten- oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und kräftig, würzige Käsesorten wie Gruyere, Tilsiter oder reifer Brie.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2009 Château Plince
Pomerol AOC

Traubensorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Alkoholgehalt: 13.5%

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Lagerfähigkeit: 2016–2032