



Château Gazin

Pomerol AOC

Für René Gabriel gab es nie einen grösseren Gazin als den 2009er - Best Ever!

Beschreibung:

Das Anbaugebiet von Château Gazin erstreckt sich auf der Hochterrasse der Pomerol-Gegend. Die Lese erfolgt Parzelle für Parzelle von Hand. Die alkoholische Gärung erfolgt in kleinen Beton- Kesseln, getrennt nach Rebsorten und Parzellen.

Aromenprofil:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Berauschend viel Cassis, Brombeeren, Rauch, Kräuter und Lakritze, dicht und vielschichtig. Im Gaumen ein Weintraum schlechthin, voller schwarzer Beeren, Holunder und Cassis. Eine feine Rauchnote und Vanillemark verleiht im Finale noch Schokobitterkeit, doch das legt sich bei diesem gewaltigen Potential mit der ersten Reife.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pomerol

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 90% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0475409

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 20/20, Parker 96/100, Wine Spectator 93/100
Rebsorte(n):	90% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.