



Château Poujeaux

Moulis AOC

Beständig auf dem Niveau eines klassifizierten Cru

Beschreibung:

Château Poujeaux ist ein echtes Kleinod und gilt unter Bordeauxliebhabern schon länger als echter Geheimtipp. Heimat ist die kleine Gemeinde Moulis, nördlich von Margaux, das Mikroklima und die Böden bieten hier beste Voraussetzungen. Seit 2008 steht der berühmte Stéphane Derenoncourt bei Château Poujeaux beratend zur Seite, zeitgleich hat man auf nachhaltigen Anbau umgestellt. Hier stimmt alles, von der Rebe bis zur Flasche, und auch die Preise sind noch immer extrem fair.

Degustationsnotiz:

Delikates Bouquet, frische schwarze Johannisbeere, Veilchen, heller Tabak und Holundergelée. Am straffen Gaumen mit cremiger Textur, balancierter Rasse, engmaschigem Tanningerüst und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten aromatischen Finale dunkle Kirsche, Schlehensaft und dunkle Mineralik.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Moulis

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0330816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Poujeaux

Moulis AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	GaultMillau 94-95/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.