



Château Hosanna

Pomerol AOC

Eine strahlende Schönheit dieses Jahr

Beschreibung:

Der 2023 Château Hosanna wird immer länger, bleibt dabei präzise und geradlinig – eine strahlende Schönheit dieses Jahr und ein Muss-Kauf.

Aromenprofil:

Betörendes vielschichtiges Parfüm, Cassisblüten gepaart mit Iris und Fliedernoten, Wiesenkräutern und Blutorangenzeste. Im zweiten Ansatz Heidelbeere, dunkles Grafit und Holundersaft. Am sublimen Gaumen mit samtiger Textur, engmaschigem kakaoartigem Tanningerüst, tänzerischer Rasse und perfekt modelliertem Körper. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale ein Feuerwerk mit blauen Beeren, Nougatschokolade, Lakritze, exotischen Hölzern und dominikanischem Tabak.

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2030–2055

Artikelnummer: 0157123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Antonio Galloni 95-97/100, Vinum 96/100, WeinWisser 19/20, Score 19.5/20
Trinkreife:	2030-2055
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.