



## Château La Pointe

Pomerol AOC

Top-Wert aus Pomerol

**Beschreibung:**

Eric Monneret führte eine grüne Lese durch, um mehr Konzentration zu erlangen und nichts im Mittelteil zu vermissen. Der 2023 La Pointe gehört in seiner Klasse zu den Besten.

**Aromenprofil:**

Delikates rot- und blaubeeriges Bouquet, verführerisches Veilchenparfüm, Lakritze und Johannisbeernektar. Am saftigen Gaumen mit weicher Textur, vibrierender Rasse, reifem Tanningerüst und mittlerem Körper. Im gebündelten aromatischen Finale frischgepflückte Himbeere, erkalteter Früchtetee, Grafit und feinmehlige Adstringenz.

**Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Pomerol

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** 2029–2045

**Artikelnummer:** 0451423

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château La Pointe

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 94/100, Decanter 93/100, Jane Anson 93/100, Vinum 94/100, Score 18.5/20  
**Trinkreife:** 2029-2045  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.