



Château Trotanoy

Pomerol AOC

Ein Pomerol, der seine Fans nicht enttäuschen wird

Beschreibung:

Neben La Fleur-Petrus ist dieser Wein eines der Aushängeschilder von Christian Moueix. In der unmittelbaren Nachbarschaft zu Le Pin und La Violette.

Aromenprofil:

Sehr tiefgründiges Bouquet, zarte schwarzbeerige Konturen, Oliven und dunkles Graphit. Im zweiten Ansatz feines Veilchenparfüm, Schokopastille, heller Tabak und Holundersaft. Am komplexen vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, stützender Rasse, edlem mineralischem Kern und trainiertem Körper. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale tiefschürfende Mineralik, Cassiswürze und erhabene Adstringenz. Ein Pomerol-Monolith, der seine Fans nicht enttäuschen wird.

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

Trinkreife: 2032-2070

Artikelnummer: 0460523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Vinum 98/100, Drinks Business 95-97+/100, Decanter 95/100, Jane Anson 95/100, Jeb Dunnock 95-97/100, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 98/100, Parker 95-97/100, WeinWisser 19,5/20
Trinkreife: 2032-2070
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.