



Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Eine sichere Bank aus Pomerol

Beschreibung:

Dieser Klassiker aus dem Hause von Pomerol-Magier Christian Moueix vereint die Vorzüge dieser renommierten Appellation mit einem modernen Ansatz. Im Weinberg arbeitet man hier nachhaltig und traditionell, um die Typizität der Region zu erhalten, der Keller hingegen ist mit modernster Technik ausgestattet, um die charakteristische Frucht von Pomerol mit maximaler Präzision zur Geltung zu bringen. Der kiesige Untergrund, gemischt mit Lehm, bietet ideale Bedingungen für die Merlot-Reben, die hier den Hauptanteil stellen und zu vollendeter Harmonie mit samtiger Tanninstruktur ausreifen.

Aromenprofil:

Verspieltes blaubeeriges Bouquet, verführerischer Veilchenduft, Blutorangenzeste und heller Tabak. Am saftigen Gaumen mit seidiger Textur, nerviger Rasse, engmaschigem Tanningerüst und mittlerem Körper. Im gebündelten langen Finale Schattenmorellen-Nektar, Grafit und erhabene Adstringenz.

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

Produzent: Pomerol AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2030–2048

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0462423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93/100, Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2030-2048
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.