



Château l'Evangile

Pomerol AOC

«Ein Pfeil aus blauem Ton», Juliette Couderc

Beschreibung:

Die hochwertigen Böden sind die Quelle dieses grossen Merlot von Château l'Evangile, der sich durch eine naturgegebene Kombination von Frucht und Finesse auszeichnet. Gutsleiterin Juliette Couderc beschreibt den Einfluss des Terroirs folgendermassen: «Die Ausgewogenheit eines Évangile liegt im komplexen Zusammenspiel zwischen der kraftvollen aromatischen Intensität unseres Lehmbodens und der Zartheit unseres Kiesbodens, der uns in die elegante Welt des Pomerol einlädt.»

Aromenprofil:

Dicht verwobenes Bouquet, Wildkirsche, edle Cassiswürze, Alpenheidelbeere, dahinter Veilchenparfüm und Iris sowie Heidelbeergelée. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, dichtem und strukturiertem mineralischem Kern und vielschichtigem Körper. Im gebündelten langanhaltenden Finale viel Spannung aufbauend, wunderschön gelungen.

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: 0475123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnock 93-95+/100, Parker 95/100, Vinum 96/100, WeinWisser 18.5/20, Score 19/20
Trinkreife:	2030-2055
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.