



Château Gazin

Pomerol AOC

Der bekannte Gazin

Beschreibung:

Das Anbaugebiet von Château Gazin erstreckt sich auf der Hochterrasse der Pomerol-Gegend. Die Lese erfolgt Parzelle für Parzelle von Hand. Die alkoholische Gärung erfolgt in kleinen Beton- Kesseln, getrennt nach Rebsorten und Parzellen.

Aromenprofil:

Tiefgründiges zart rotbeerig-würziges Bouquet, Waldhimbeere, erkalteter Früchtete und zartes Veilchenparfüm, dahinter Graphit, getrocknete Rosenblätter und Tabakblatt. Am maskulinen Gaumen mit seidiger Textur, fleischigem Extrakt, engmaschigem, verlangendem Tanningerüst und durchtrainiertem Körper, hier ist alles am richtigen Platz. Im konzentrierten, sehr langen Finale Schlehengelée, Wacholder und mehlig 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

Artikelnummer: 0475425

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich

Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.