



## Château Hosanna

Pomerol AOC

Wird noch zulegen

### Beschreibung:

Mitten auf dem legendären Plateau von Pomerol liegt Château Hosanna – ein vergleichsweise kleines Gut von grosser Strahlkraft. Die privilegierte Lage auf kies- und tonreichen Böden mit eisenhaltigem Untergrund verleiht den Weinen jene charakteristische Kombination aus Dichte, Samtigkeit und mineralischer Spannung, für die Pomerol weltweit geschätzt wird. Alte Rebstöcke mit tiefreichenden Wurzeln tragen wesentlich zur Konzentration und Komplexität der Weine bei. In der Jugend präsentieren sie sich mit dichter, dunkler Frucht, feinen Gewürznoten und seidigen Tanninen. Mit zunehmender Reife entfalten sich komplexe Aromen von Trüffel, Tabak und feiner Erdigkeit, begleitet von bemerkenswerter Tiefe und anhaltender Länge am Gaumen.

### Aromenprofil:

Purpurgranat mit aufhellendem Rand. Ein feines Cassisparfüm betört die Nase, dahinter Minze, ein Touch Menthol und Waldbeeren sowie Fliedernoten. Am komplexen Gaumen mit seidigen perfekt balancierten Tanninen und einer stützenden Rasse, alles in perfekter Balance bei diesem faszinierenden Finessenpaket. Im gebündelten Finale eher introvertiert bleibend, etwas Wildkirsche und Schlehensaft mit edler Mokkanote.

### Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2048

**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0157118

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Hosanna

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Jeb Dunnock 99+/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 93/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 96+/100, Wine Enthusiast 93-95/100, WeinWisser 18.5+/20, Score 19.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2048
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.