



Château Hosanna

Pomerol AOC

Pomerol-Legende vom Kiesplateau

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:

Tiefes Purpur mit schwarzer Mitte. Weitgestaffeltes Bouquet mit Cassis, reifen Kirschen, kandierten Früchte und edlen Himbeeren, dahinter aparte Noten von Bleistift, Tinte und viel Terroirwürze. Grosse Präzision und extrem vielschichtig gestaffelt. Im Mund mit pfeilartiger Präzision, dabei rassig-elegant arrangiert mit griffiger Tanninstruktur und schier unfassbare, konzentrierte Extraktsüsse, die in der Mitte mit interessanten salzig-mineralischen Noten durchzogen ist, was diesem Boliden eine aparte Rasse gibt. Vereinigt vermeintliche Gegensätze auf hoch interessante Weise, ein spannender Wein, der zum Nachdenken anregt. - WeinWisser

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: 2027-2050

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0157119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Antonio Galloni 96-98/100, Neal Martin 96-98/100, Parker 95/100, WeinWisser 19/20, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2027-2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.