



Château Trotanoy

Pomerol AOC

Die Legende lebt!

Beschreibung:

Neben La Fleur-Petrus ist dieser Wein eines der Aushängeschilder von Christian Moueix. In der unmittelbaren Nachbarschaft zu Le Pin und La Violette.

Aromenprofil:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Gibt sich erstaunlich tiefgründig und barock im Ansatz, Backpflaumen, Teer, Trüffel, dunkle Edehölzer, etwas Mokka. Im Gaumen fleischig, elegant und erstaunlich soft für seinen sonstigen Grundcharakter, feinsandiger Fluss, hat Rückhalt und wird zu einem soliden, halbsanften Trotanoy heran wachsen. Erste Genussreife in etwa 10 Jahren.

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: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2048

Rebsorte(n): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0460513

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 92/100, James Suckling 90-91/100, René Gabriel 18/20, Score 19/20, Wine Spectator 92/100
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2048
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.