



Château Trotanoy

Pomerol AOC

«Die unbestrittene Nummer eins der Appellation.» WeinWisser

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:

Dichtes Granatrubin mit violetten Reflexen. Was für ein erhabener Wein, er thront in dieser Serie über allen anderen. Komplexes Bouquet mit Walderdbeeren, Eisenkraut und hellem Tabak. Im zweiten Ansatz zarter Veilchenduft, Schokopralinen und Wildkirschen. Am kräftigen Gaumen zeigt der Kraftprotz seine ganze Klasse und punktet mit tiefeschürfender Mineralik, unglaublicher Tiefe und einer genialen Präzision. Im gebündelten Finale ein Crescendo von roten Johannisbeeren, Wacholder, dunklen Terroirmoten und mit einer typischen jugendlichen Adstringenz. Wenn man die essentiellen Parameter zusammenzählt, kommt man an diesem Pomerol-Giganten nicht vorbei. Die unbestrittene Nummer eins der Appellation. Genügend Geduld mitbringen!

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

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0460517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 99/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2030-2055
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.