



## Château Trotanoy

Pomerol AOC

"It's a legendary Pomerol" meint Jeb Dunnock

### **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:**

Extrem dunkles Purpurgranat mit satter Mitte. Ein konzentriertes Bouquet mit schwarzen getrockneten Beeren, edler Trüffelnote und viel Würze. Im zweiten Ansatz schwarze Johannisbeeren, Korinthen, Graphit und Wildkirschen. Am sehr mächtigen, maskulinen Gaumen mit verlangendem, hochreifem Tanningerüst und viel dunkler tiefeschürfender Mineralik dahinter. Im gebündelten, (fast) unendlichen Finale zeigt das Kraftpaket dann seine ganze Klasse und will dank der noblen, spürbaren Adstringenz gar nicht mehr aufhören. Hier heisst es Geduld bewahren.

### **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:** 2028-2058

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

**Artikelnummer:** 0460518

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Trotanoy

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 100/100, Antonio Galloni 99/100, Jeb Dunnock 100/100, Neal Martin 98/100, Parker 99/100, WeinWisser 19.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2028-2058
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrigue
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.