



Château Trotanoy

Pomerol AOC

Ein Meisterwerk von Christian Moueix!

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:

Sehr tiefgründiges Bouquet, zarte schwarzbeerige Konturen, Oliven und dunkles Graphit. Im zweiten Ansatz feines Veilchenparfüm, Schokopastille, heller Tabak und Holundersaft. Am komplexen vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, stützender Rasse, edlem mineralischem Kern und trainiertem Körper. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale tiefeschürfende Mineralik, Cassiswürze und erhabene Adstringenz. Ein Pomerol-Monolith, der seine Fans nicht enttäuschen wird.

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: 2030–2060

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0460519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 95-97/100, Neal Martin 97-99/100, Parker 95+/100, WeinWisser 19.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2030-2060
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.