



## 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 komplexes Bouquet, zartes Veilchenparfüm, schwarze Johannisbeere und Brasiltabak. Im zweiten Ansatz ein Hauch Lakritze, dunkles Graphit und Holundergelée. Am mächtigen Gaumen seidige Textur, engmaschiges Tanningerüst, geradlinig und sich seiner Stärke bewusst, alles ist hier in Balance, durchtrainierter Körper. Im konzentrierten Finale blaue Beeren, tiefschürfende Terroirwürze und erhabene Adstringenz. Grossartige Leistung, wird mit der Flaschenreife zulegen.

**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:** 14.0%

**Trinkreife:** 2029–2059

**Rebsorte(n):** 100% Merlot

**Artikelnummer:** 0460521

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Trotanoy

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 96-97/100, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 94-96/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 19+/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	2029-2059
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrigue
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.