



Château Trotanoy

Pomerol AOC

Ein Monument eines Weines, verdient ganz klar die Höchstnote

Beschreibung:

Das historische Gut der Familie Moueix umfasst lediglich rund sieben Hektar auf ton- und eisenhaltigen Böden – ein Terroir, das wie kaum ein anderes für aromatische Tiefe und aussergewöhnliche Langlebigkeit steht. Neben La Fleur-Petrus ist dieser Wein eines der Aushängeschilder von Christian Moueix. In der unmittelbaren Nachbarschaft zu Le Pin und La Violette.

Aromenprofil:

Ungeheuer tiefgründiges, dicht verwobenes Bouquet, zarter Anflug von Wildkirsche, Graphit, Olivenpaste, Brasiltabak und rotem Johannisbeernektar. Am sehr komplexen Gaumen mit seidiger Textur, kakaoartigem Tanningerüst, balancierter Rasse und muskulösem Körper. Im konzentrierten Finale eine Explosion schwarzbeeriger Konturen, dunkler Mineralik und königlicher Adstringenz.

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: 15.0%

Trinkreife: 2030–2065

Artikelnummer: 0460522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 99-100/100, Decanter 97/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnock 96-98/100, Parker 94-95+/100, WeinWisser 20/20
Trinkreife:	2030-2065
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.