



## Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Ein grosser Pomerol-Jahrgang

### Beschreibung:

Dieser Klassiker aus dem Hause von Pomerol-Magier Christian Moueix vereint die Vorzüge dieser renommierten Appellation mit einem modernen Ansatz. Im Weinberg arbeitet man hier nachhaltig und traditionell, um die Typizität der Region zu erhalten, der Keller hingegen ist mit modernster Technik ausgestattet, um die charakteristische Frucht von Pomerol mit maximaler Präzision zur Geltung zu bringen. Der kiesige Untergrund, gemischt mit Lehm, bietet ideale Bedingungen für die Merlot-Reben, die hier den Hauptanteil stellen und zu vollendeter Harmonie mit samtiger Tanninstruktur ausreifen.

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Eigenwilliges Bouquet, Cassisfrucht aber auch Blütenduftnuancen, Fliedertouch und Spuren von Melissen. Saftig-samtiger, gut balancierter Fluss mit wunderbar integrierter Säure, gebündeltes lakritzenhaftes Brombeer-Finale. Da kauft man einen grossen Pomeroljahrgang von einem gut reüssierten Weingut für ein sehr vernünftiges Budget.

### Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

|                       |                |
|-----------------------|----------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich     |
| <b>Subregion:</b>     | Pomerol        |
| <b>Produzent:</b>     | Pomerol AOC    |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5%          |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2038 |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0462415        |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset  
Pomerol AOC

|                       |                                                                                                          |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                               |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 95/100, Parker 90-92/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 91-94/100, Score 18.5/20     |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2038                                                                                           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5%                                                                                                    |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |