



Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

"Extremely long and flavorful." James Suckling

Beschreibung:

Stammt aus dem Hause von Pomerol-Magier Christian Moueix.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurgranat mit aufhellendem Rand und violetten Reflexen. Schwarzbeerige Konturen, dahinter viel mineralische Würze aufsteigend. Am kräftigen Gaumen mit mehligem Tanningerüst, fein kernige Noten. Im mittleren Finale wenig Frucht, dafür stützende Frische, kann noch zulegen.

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.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pomerol

Produzent: Pomerol AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2039

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0462418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94-95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
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.