



Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Bereits jetzt ein Genuss, wird aber noch zulegen

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:

Dichtes Purpurgranat mit violetten Reflexen. Schwarzbeerige Konturen, florale Noten, dunklen Oliven und Orangenschale, dahinter viel mineralische Würze aufsteigend. Am Gaumen vielschichtig, mit feinmaschigem Tanningerüst und filigraner Textur. Im hochklassigen Finale delikate rote Frucht und viel stützende Frische.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pomerol

Produzent: Pomerol AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2042

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0462419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.