



Château l'Évangile

Pomerol AOC

J. Suckling: «Much finer and more sophisticated than the 2015»

Beschreibung:

Die hochwertigen Böden sind die Quelle dieses grossen Merlot von Château l'Évangile, der sich durch eine naturgegebene Kombination von Frucht und Finesse auszeichnet. Gutsleiterin Juliette Couderc beschreibt den Einfluss des Terroirs folgendermassen: «Die Ausgewogenheit eines Évangile liegt im komplexen Zusammenspiel zwischen der kraftvollen aromatischen Intensität unseres Lehmbodens und der Zartheit unseres Kiesbodens, der uns in die elegante Welt des Pomerol einlädt.»

Aromenprofil:

Purpurrot mit satter Mitte und violetterm Schimmer am Rand. Sehr komplexes Bouquet mit dunklen Beeren, zartem Veilchenduft sowie Kräutern. Gibt nicht viel von sich preis, doch die Tiefe deutet er jetzt schon an. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und feinmehligem Tannin, da steckt eine unglaubliche Finesse drin. Pflaumentöne und heller Tabak sowie rote Johannisbeere und Schattenmorellen im Rückaroma vervollständigen diesen eleganten L'Évangile, der ganz grosses Potenzial hat.

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: 14.5%

Trinkreife: 2027-2047

Artikelnummer: 0475116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 99/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 97/100, Falstaff 96-98/100, Jeb Dunnock 98/100, Parker 97/100, WeinWisser 19.5/20, Score 19/20
Trinkreife: 2027-2047
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.