



Château l'Evangile

Pomerol AOC

Das ist was für echte Finessentrinker!

Beschreibung:

Die hochwertigen Böden sind die Quelle dieses grossen Merlot von Château l'Evangile, 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 Lehmboodens und der Zartheit unseres Kiesbodens, der uns in die elegante Welt des Pomerol einlädt.»

Degustationsnotiz:

Dunkles Granatrubin. Verführerisches Bouquet mit Kirschenfrucht und roten Johannisbeeren, dahinter Himbeeren, Fliedernoten und Schokotrüffel. Am Gaumen mit cremiger Textur und süssem Extrakt, die Tannine sind perfekt poliert und stützen dieses elegante Paket. Im gebündelten Finale eine Eruption von blaubeeriger Frucht mit zarter Adstringenz. Ob diese Delikatesse jeder erkennen wird? Ich glaube nein. Das ist was für echte Finessentrinker! Warum 100% Merlot? "Der Cabernet Franc erfror Ende April und es gab keine zweite Generation", erklärte Direktor Jean Pascal Vazart.

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
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	2028-2050
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0475117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	2028-2050
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.