



Château l'Évangile

Pomerol AOC

Kann in der idealen Trinkreife die Höchstnote erreichen

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.»

Degustationsnotiz:

80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc. 22 hl/ha, 50 % Grand Vin, 14,5 % vol. Dichtes Purpur mit Granatschimmer und lila Reflexen. Was für ein filigraner Duft, der einem ein angenehmes Gefühl vermittelt, Schattenmorellensaft, Rosmarin und Alpenheidelbeeren, dahinter Nougatpralinen und dunkle Malznoten im Untergrund. Am Gaumen gibt sich der Évangile derart sexy mit einer Textur wie Samt und Seide, cremige Tannine, die bereits schon abgerundet wirken, dabei mit einer perfekt tragenden Rasse. Im langanhaltenden Finale zeigt der Wein seine royale Grösse und sein gigantisches Potenzial. Ein ganz grosser Évangile, auf dem Niveau wie 2016 mit dem Extraplus an Präzision.

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): 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0475118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnock 97+/100, Neal Martin 92/100, Parker 97-99/100, WeinWisser 19.5/20, Score 19/20
Rebsorte(n):	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Trinkreife:	2028-2050
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.