



Château Gazin

Pomerol AOC

Der bekannte Gazin

Beschreibung:

Das Anbaugebiet von Château Gazin erstreckt sich auf der Hochterrasse der Pomerol-Gegend. Die Lese erfolgt Parzelle für Parzelle von Hand. Die alkoholische Gärung erfolgt in kleinen Beton- Kesseln, getrennt nach Rebsorten und Parzellen.

Degustationsnotiz:

Dichtes Granatrubin. Komplexes, tiefgründiges Bouquet mit blaubeerigen Konturen und viel dunkler Mineralik. Im zweiten Ansatz Wacholder und getrocknete Küchenkräuter. Am maskulinen Gaumen mit zarter Adstringenz, engem Muskelpaket und sehr klassischer Ausrichtung. Im langen Finale schwarze Oliven, Brasil-Tabak und zarte Adstringenz. Ein klassischer Gazin, der seine Zeit brauchen wird, um in die ideale Genussreife zu kommen. Potenzialwertung!

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
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	2030-2050
Rebsorte(n):	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0475417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	2030-2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.