



Château Gazin

Pomerol AOC

Grosser Pomerol mit gewaltigem Lagerpotenzial

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:

Sehr dunkles Purpur mit schwarzer Mitte und zartem lila Rand. Konzentriertes Bouquet mit schwarzbeerigen Konturen, Olivenpaste und tiefschürfender Terroirwürze. Im zweiten Ansatz dominikanischer Tabak, dunkles Edelholz und Szechuan Pfeffer. Am mächtigen Gaumen mit weicher Textur, intensiver Extraktfülle, fein spröde werdend, sehr enggezogenes Tanninkorsett und ein mit dichten Muskelsträngen überzogener Körper. Im sehr gebündelten Finale wirkt der Pomerol sehr strukturiert und endet mit Wildkirsche, Wacholder und dunklem Graphit. Ganz grosses Gazinkino mit gewaltigem Lagerpotential – für mich auf einer Stufe mit dem legendären 2009er!

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: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2030–2060

Rebsorte(n): 91.6% Merlot, 8.4% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0475420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 96/100, Parker 93+/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	91.6% Merlot, 8.4% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2030-2060
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.