



## 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:**

Verhaltener Beginn, zarte rotbeerige Konturen, viel Würze dahinter, schwarzer Pfeffer, eingelegte Nelken und dunkles Graphit. Am konzentrierten Gaumen seidige Textur, engmaschiges Tanninkorsett, fein mürbe werdend, massiver Körper. Im verkapselten Finale kleine schwarze Beeren, Wacholder und sandige Adstringenz, kann noch zulegen.

**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:** 2028-2052

**Artikelnummer:** 0475421

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Gazin

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 96-97/100, Neal Martin 90-92/100, Parker 91-93+/100, WeinWisser 17,5+/20  
**Trinkreife:** 2028-2052  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.