



Château Vray Croix de Gay

Pomerol AOC

Der Geheimtipp aus Pomerol

Beschreibung:

Aromenprofil:

Purpur satt mit violetterm Rand. Was für ein Parfüm nach reifen Schattenmorellen, dahinter Himbeermark und viel Veilchen. Am Gaumen mit seidiger Textur und beeindruckender Tiefe, gepaart mit edler Mineralik und unglaublicher Finesse, bereits jetzt in perfekter Balance. Die Rasse gibt ihm zum Schluss den letzten Kick – das ist für mich eine der positiven Überraschungen des Jahrgangs.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pomerol

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0476016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Vray Croix de Gay

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Antonio Galloni 94-97/100, Decanter 93/100, Falstaff 91-93/100, Jeb Dunnock 93/100, James Suckling 92/100, Parker 91-93/100, Wine Spectator 89-92/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.