



Château Plince

Pomerol AOC

Best Buy aus Pomerol

Beschreibung:

Château Plince ist ein Boutique-Weingut in Pomerol, das Familie Moreau seit vier Generationen gehört. Berater des Guts ist kein Geringerer als Christian Moueix. Der Grand Vin hat sich bei uns in Rekordzeit zu einem beispiellosen Bestseller entfaltet, der überdies ein ausgezeichnete Essensbegleiter ist, vor allem zu Lammkarree und Steak.

Aromenprofil:

Warmes rotbeeriges Bouquet, Walderdbeere, frischer Hagebuttentee und Lakritze. Am eleganten Gaumen mit weicher Textur, stützender Rasse, fein sandigem Extrakt und geradlinigem Körper. Im gebündelten fein aromatischen Finale, rote Kirsche, Estragon und fein körnige Adstringenz. Kann das sehr gute Ergebnis vom letzten Jahr nicht (ganz) wiederholen.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

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: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2046

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0476621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2046
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.