



## Château La Conseillante

Pomerol AOC

Marielle vergleicht den Jahrgang mit 1985, kann noch zulegen

### **Beschreibung:**

Bereits seit 1871 ist die heutige Besitzerfamilie Nicolas hier aktiv. Das Weingut gehört in Pomerol zur ersten Garde, das zeigt schon die illustre Nachbarschaft mit L'Evangile oder Saint-Emilions Flaggschiff Cheval-Blanc. Im Pomerol sind die Weingüter klein, aber das Qualitätsniveau ist atemberaubend hoch, insbesondere bei „Conseillante“. Das hier übliche vom Lehm betonte Terroir weist auch Anteile von Kies und Eisen auf – perfekte Voraussetzungen für den Anbau von Cabernet Franc, der wiederum eine Prise mehr Würze und Eleganz in das seidige Mundgefühl bringt.

### **Aromenprofil:**

Dunkles Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Dicht verwobenes Bouquet, betörender Iris Duft, Heidelbeergelée und erkalteter Waldfrüchtetee, dahinter Schokopastillen, helles Grafit und rote Johannisbeerdrops. Am subtilen Gaumen mit vibrierender Rasse, straff dabei eine ungeheure Eleganz zeigend, reifes Extrakt, kakaoartiges Tannin und perfekt geformter Körper. Im konzentriert strukturiert Finale, Grafit, getrocknete Veilchen und fein körnige Adstringenz.

### **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

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** 2028-2048

**Artikelnummer:** 0500821

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château La Conseillante

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Parker 95/100, Antonio Galloni 95-97/100,  
James Suckling 94-95/100, Neal Martin  
95-97/100, WeinWisser 18.5/20, Score 19/20  
**Trinkreife:** 2028-2048  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.