



2017 Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Diese klassische Ausrichtung behält der Wein bis ins lang anhaltenden Finale. Gut gem

Beschreibung:

Stammt aus dem Hause von Pomerol-Magier Christian Moueix.

Degustationsnotiz:

Dunkles Granatrubin. Zartes Bouquet nach roten Kirschen und Rosenholz dahinter Wachholder und Eisenkraut. Sehr geradliniger Gaumen mit stützenden Muskeln und eleganter Textur.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Frankreich

Region:

Bordeaux

Subregion:

Pomerol

Produzent:

Château la Grave-à-Pomerol

Bewertung(en):

Parker 90-92/100, WeinWisser 17/20, Antonio Galloni 88-91/100, James Suckling 89-90/100

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

2026–2040

Rebsorte(n):

Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer:

0462417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 90-92/100, WeinWisser 17/20, Antonio Galloni 88-91/100, James Suckling 89-90/100
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife: 2026–2040
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.