



2017 Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Pomerol-Geheimtipp von Christian Moueix

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): James Suckling 92/100, Parker 91/100

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):	James Suckling 92/100, Parker 91/100
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.