



2017 Château Vray Croix de Gay

Pomerol AOC

Kann das grossartige Ergebnis vom Vorjahr wiederholen!

Degustationsnotiz:

Dichtes Granatrubin mit violettem Rand. Verführerisches blaubeeriges Bouquet, dahinter Holunderessenz und Pflaumenhaut. Am eleganten Gaumen mit seidiger Textur und stützender Rasse, perfekt vinifiziert. Dann greifen die Tannine zu und geben Halt. Im gebündelten Finale getrocknete Pflaumenhaut und Schlehensaft.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:FrankreichRegion:BordeauxSubregion:Pomerol

Produzent: Château Vray Croix de Gay

Bewertung(en): Parker 93/100, WeinWisser 18/20, James Suckling 87–88/100

Alkoholgehalt:13.5 %Trinkreife:Jetzt bis 2045Artikelnummer:0476017



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Vray Croix de Gay

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich

Bewertung(en): Parker 93/100, WeinWisser 18/20, James

Suckling 87-88/100

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Alkoholgehalt: 13.5 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.