

2017 Château Plince

Pomerol AOC

Grosser Pomerol zum attraktiven Preis

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 ausgezeichneter Essensbegleiter ist, vor allem zu Lammkarree und Steak.
Degustationsnotiz:
Dunkles Granatrubin mit violettem Rand. Duftige Waldbeeren gemischt mit dunkler Röstaromatik, dahinter fleischige Noten, Eisenkraut und Rosenholz. Am eleganten Gaumen mit spröder Textur und schlankem Körper. Im rotbeerigen Finale mit sandigem Extrakt, roten Johannisbeeren und Wacholder endend.
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 Plince
Bewertung(en):	James Suckling 93/100
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2043
Rebsorte(n):	79% Merlot, 21% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0476617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 93/100
Rebsorte(n):	79% Merlot, 21% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2043
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch