



## 2017 Château l'Évangile

Pomerol AOC

Das ist was für echte Feinsentrinker!

**Degustationsnotiz:**

Dunkles Granatrubin. Verführerisches Bouquet mit Kirschenfrucht und roten Johannisbeeren, dahinter Himbeeren, Fliedernoten und Schokotrüffel. Am Gaumen mit cremiger Textur und süßem Extrakt, die Tannine sind perfekt poliert und stützen dieses elegante Paket. Im gebündelten Finale eine Eruption von blaubeeriger Frucht mit zarter Adstringenz. Ob diese Delikatesse jeder erkennen wird? Ich glaube nein. Das ist was für echte Feinsentrinker! Warum 100 % Merlot? "Der Cabernet Franc erfror Ende April und es gab keine zweite Generation", erklärte Direktor Jean Pascal Vazart.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Pomerol
<b>Produzent:</b>	Château Évangile
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2028–2050
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0475117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château l'Evangile

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2028–2050
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.