



2017 Château La Croix

Pomerol AOC

Der Geheimtipp aus Pomerol

Degustationsnotiz:

Tiefes Granat mit violetterm Schimmer. Komplexes Bouquet mit reifen, getrockneten Waldbeeren. Im zweiten Ansatz edle Trüffelnote, Cassisblüten sowie Rosenholz. Am mächtigen Gaumen engmaschig mit seidiger Textur und konzentrierter Aromatik. Das Kraftpaket ist mit gewaltigem Potenzial ausgestattet. Im gebündelten Finale getrocknete Waldbeeren und tiefgründige Terroirwürze. Ein echter Klassiker für Pomerol-Liebhaber. Wird noch zulegen!

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:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Pomerol
Produzent:	Château la Croix
Bewertung(en):	WeinWisser 18+/20
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	2028–2048
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0572417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Croix

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	WeinWisser 18+/20
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	2028–2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.