



## 2017 Château Hosanna

Pomerol AOC

Eleganter Hosanna, der seinen Weg gefunden hat

**Beschreibung:**

Château Hosanna liegt im Herzen des Plateaus von Pomerol.

**Degustationsnotiz:**

Tiefes Granatrubin mit aufhellendem Rand. Was für ein betörendes Parfüm nach saftigen Schattenmorellen, reifen Alpenheidelbeeren, feinen Malznoten und frischen Himbeeren. Im zweiten Ansatz kommen Preiselbeermus und Lakritze zum Vorschein. Am komplexen Gaumen mit stützendem reifen Tannin, bekommt dadurch einen maskulinen Touch, seidige Textur, verliert nie seine Stilistik und endet in einem Feuerwerk von blauen Beeren, edler tabakiger Würze und Rosenholz. Sehr eleganter Hosanna, der seinen Weg gefunden hat. Kann noch zulegen.

**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 Hosanna

**Bewertung(en):** Parker 97+/100, Score 19.5/20, James Suckling 95–96/100, WeinWisser 18/20

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2045

**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0157117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Hosanna

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 97+/100, Score 19.5/20, James Suckling 95–96/100, WeinWisser 18/20  
**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2045  
**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.