



2017 Château Hosanna

Pomerol AOC

James Suckling: «This has X-factor depth and elegance»

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, WeinWisser 18/20, James Suckling 95-96/100

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2024–2045

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0157117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 97+/100, WeinWisser 18/20, James Suckling 95-96/100
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife: 2024–2045
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.