



2017 Château Gazin

Pomerol AOC

Der bekannte Gazin

Beschreibung:

Das Anbaugebiet von Château Gazin erstreckt sich auf der Hochterrasse der Pomerol-Gegend. Die Lese erfolgt Parzelle für Parzelle von Hand. Die alkoholische Gärung erfolgt in kleinen Beton- Kesseln, getrennt nach Rebsorten und Parzellen.

Degustationsnotiz:

Dichtes Granatrubin. Komplexes, tiefgründiges Bouquet mit blaubeerigen Konturen und viel dunkler Mineralik. Im zweiten Ansatz Wacholder und getrocknete Küchenkräuter. Am maskulinen Gaumen mit zarter Adstringenz, engem Muskelpaket und sehr klassischer Ausrichtung. Im langen Finale schwarze Oliven, Brasil-Tabak und zarte Adstringenz. Ein klassischer Gazin, der seine Zeit brauchen wird, um in die ideale Genussreife zu kommen. Potenzialwertung!

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 Gazin |
| Bewertung(en): | James Suckling 94/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18/20 |
| Ausbau: | im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Trinkreife: | 2030–2050 |
| Rebsorte(n): | 95% Merlot, 5% Cabernet Franc |
| Artikelnummer: | 0475417 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | James Suckling 94/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18/20 |
| Rebsorte(n): | 95% Merlot, 5% Cabernet Franc |
| Trinkreife: | 2030–2050 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | im Barrique |
| 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. |