



2015 Château Hosanna

Pomerol AOC

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

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Recht offenes, ausladendes Bouquet, Brombeerennoten, Fliedertöne, feinschichtig, mittlerer Aromendruck. War er nasal vielleicht zaghaft, so zeigt er im Gaumen Fülle und Aromatik, beim Schlürfen entwickelt sich ein richtig gehendes Cassis-Inferno. Komplex, aber nicht kompliziert. Irgendwie wird das ein Modell Immerschön. Also ganz toll bereits in der Jugend und dann lange gross im Alter.

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: Moueix

Bewertung(en): James Suckling 98/100, Parker 97/100, René Gabriel 19/20, Jeb Dunnuck 99/100

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: 2023–2044

Artikelnummer: 0157115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 98/100, Parker 97/100, René Gabriel 19/20, Jeb Dunnock 99/100
Trinkreife: 2023–2044
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.