



2015 Château Gouprie

Pomerol AOC

Die Pomerol-Entdeckung

Beschreibung:

Château Gouprie ist seit 1820 im Besitz der Familie Moze-Berthon. Die 4,5 Hektar Weinberge besitzen erstklassige Böden und sind überwiegend mit Merlot sowie einem kleinen Anteil Cabernet Franc bepflanzt. Für den perfekten Schliff dieses spektakulären Pomerols sorgt Berater Hubert de Bouard de Laforest vom renommierten Château Angélus, der seit 2014 önologischer Berater des Weinguts ist.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurgranat. Konzentriertes schwarzbeeriges Bouquet mit Wildkirschen, Holunder und schwarzen Johannisbeeren. Im zweiten Ansatz Rosmarin, Szechuanpfeffer und Schokopastillen. Am kräftigen Gaumen mit fleischigem Extrakt, stützendem Tannin und viel Kraft ausgestattet. Im gebündelten Finale mit Eisenkraut, schwarzer Bergpfeffer, Ledernoten und wiederum schwarzbeerigen Konturen endend. Mit grossem Lagerpotential ausgestattet.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Pomerol
Produzent:	Vignobles Moze Berthon
Bewertung(en):	Score 19/20, Wine Enthusiast 91/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2022–2035
Rebsorte(n):	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0977615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gouprie

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20, Wine Enthusiast 91/100
Rebsorte(n):	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Trinkreife:	2022–2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.