



2016 Château Chantalouette

Pomerol AOC

Prestige-Pomerol von Christian Moueix

Beschreibung:

Am Weinhimmel des Bordeaux erstrahlt ein neuer Stern! Das 780 Hektar kleine Anbaugebiet Pomerol zählt zu den besten überhaupt. Die Weine der malerischen Appellation sind sehr gefragt, insbesondere aus dem grossartigen Bordeaux-Jahrgang 2016. Der Regisseur des Châteaux Chantalouette ist kein Geringerer als Christian Moueix, der Besitzer der renommierten Pomerol-Weingüter La Fleur- Pétrus, Trotanoy und Hosanna.

Degustationsnotiz:

Dunkles Granatrubin mit satter Mitte. Offenes Bouquet mit roten Kirschen, Cranberrysaft und Milchschoconoten, dahinter Minze und Tabakblatt. Am mittleren Gaumen mit weicher Textur und gut unterlegten, reifen Tanninen. Im mineralischen Finale mit schwarzbeerigen Konturen, Wacholder und Graphit.

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 Chantalouette

Bewertung(en): Score 18.5/20

Ausbau: in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 60% Merlot, 15% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0548716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Chantalouette

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	60% Merlot, 15% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Barrique
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.