

## 2016 Château Vray Croix de Gay

Pomerol AOC

Der Geheimtipp aus Pomerol



**Degustationsnotiz:**

Purpur satt mit violetterm Rand. Was für ein Parfüm nach reifen Schattenmorellen, dahinter Himbeermark und viel Veilchen. Am Gaumen mit seidiger Textur und beeindruckender Tiefe, gepaart mit edler Mineralik und unglaublicher Finesse, bereits jetzt in perfekter Balance. Die Rasse gibt ihm zum Schluss den letzten Kick – das ist für mich eine der positiven Überraschungen des Jahrgangs.

**Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Pomerol
<b>Produzent:</b>	Château Vray Croix de Gay
<b>Bewertung(en):</b>	Antonio Galloni 94–97/100, Decanter 93/100, Falstaff 91–93/100, Jeb Dunnock 93/100, James Suckling 92/100, Parker 91–93/100, Wine Spectator 89–92/100, WeinWisser 18.5/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0476016

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Vray Croix de Gay

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Antonio Galloni 94–97/100, Decanter 93/100, Falstaff 91–93/100, Jeb Dunnock 93/100, James Suckling 92/100, Parker 91–93/100, Wine Spectator 89–92/100, WeinWisser 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 90% Merlot, 10% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2040  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.