



## 2016 Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Pomerol aus Top-Jahrgang

**Beschreibung:**

Stammt aus dem Hause von Pomerol-Magier Christian Moueix.

**Degustationsnotiz:**

Tiefes Granat. Dichtes Bouquet mit roten Kirschen und süsse Walderdbeeren dahinter Kirschtobak und rote Pflaumenhaut. Am festen Gaumen mit sandigem Tannin und Wachholder langes fein rotbeeriges Finale. Wie immer ein Best Buy aus Pomerol.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Pomerol
<b>Produzent:</b>	Château la Grave-à-Pomerol
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Spectator 92-95/100, James Suckling 92/100
<b>Ausbau:</b>	in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	2025–2039
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0462416

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset  
Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Spectator 92-95/100, James Suckling 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2025–2039
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.