



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.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Pomerol

Produzent: Château la Grave-à-Pomerol

Bewertung(en): Wine Spectator 92–95/100, James Suckling 92/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2025–2039

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0462416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Spectator 92–95/100, James Suckling 92/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2025–2039
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im 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.