



## 2016 Château Gazin

Pomerol AOC

«A really marvelous Gazin» – Neal Martin

### Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat. In der komplexen Nase finden sich rote Pflaumen und Kirschhaut, dahinter spürbare, dunkle Mineralik. Am Gaumen mit sehr engmaschigem Körper, ganz auf Klassik getrimmt, es fehlt aber die nötige Dichte, um hier ganz vorne mitzuhalten. Wurde hier (zu) früh gelesen? Im zweiten Ansatz mit hellem Tabak und Graphit, im langen Finale mit Wacholder und Maulbeeren.

### 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 Gazin
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 95/100, Jeb Dunnock 91+/100, James Suckling 95/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	2027–2045
<b>Rebsorte(n):</b>	87% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0475416

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Gazin**

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 95/100, Jeb Dunnock 91+/100, James Suckling 95/100  
**Rebsorte(n):** 87% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2027–2045  
**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.