



2016 Château La Croix

Pomerol AOC

Geheimtipp aus Pomerol

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit aufhellendem Rand. Komplexes, blaubeeriges Bouquet gepaart mit Lakritze und viel dunkler Mineralik. Am kräftigen Gaumen mit engmaschigem Körper und tintiger Textur mit perfekt ausgereiften Tanninen. Im sehr langen Finale betört er mit schwarzen Johannisbeerenpastillen, Hagebuttenmark und Wildkirschen – auch dieses Jahr eine ganz sichere Bank!

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.

| | |
|-----------------------|-------------------------------|
| Herkunftsland: | Frankreich |
| Region: | Bordeaux |
| Subregion: | Pomerol |
| Produzent: | Château la Croix |
| Bewertung(en): | WeinWisser 19/20 |
| Ausbau: | 18 Monate in Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Trinkreife: | 2027–2052 |
| Rebsorte(n): | 95% Merlot, 5% Cabernet Franc |
| Artikelnummer: | 0572416 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Croix

Pomerol AOC

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | WeinWisser 19/20 |
| Rebsorte(n): | 95% Merlot, 5% Cabernet Franc |
| Trinkreife: | 2027–2052 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 18 Monate in Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Service: | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |