



## 2018 Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

"Extremely long and flavorful." James Suckling

**Beschreibung:**

Stammt aus dem Hause von Pomerol-Magier Christian Moueix.

**Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpurgranat mit aufhellendem Rand und violetten Reflexen. Schwarzbeerige Konturen, dahinter viel mineralische Würze aufsteigend. Am kräftigen Gaumen mit mehligem Tanningerüst, fein kernige Noten. Im mittleren Finale wenig Frucht, dafür stützende Frische, kann noch zulegen.

**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):** James Suckling 94–95/100, Score 18.5/20

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2039

**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0462418

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset  
Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94–95/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2039
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<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.