



2018 Château La Croix

Pomerol AOC

Eine ganz klare Pomerol-Kaufempfehlung

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit satter Mitte und lila Reflexen. Sehr reifes Beerenbouquet, rote Johannisbeeren und Waldhimbeeren, dahinter eine verführerische Fruchtsüsse sowie Rosmarin und Hagebuttensaft. Am Gaumen mit seidiger Textur, konzentriertem Extrakt und engmaschigen, verlangenden Tanninen gepaart mit einer genial stützenden Rasse. Im gebündelten Finale mit einem Feuerwerk von Heidelbeeren, Cassisdrops und dunkler Mineralik.

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, Jeb Dunnock 90/100, Neal Martin 90/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2028–2055
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0572418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Croix

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	WeinWisser 19/20, Jeb Dunnock 90/100, Neal Martin 90/100
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	2028–2055
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.