



2018 Château Les Cruzelles

Lalande-de-Pomerol AOC

«Pomerolschreck» von Denis Durantou

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit violettem Rand. Intensives Bouquet mit schwarzen Johannisbeeren, dahinter dunkles Edelholz und dunkles Malz. Am Gaumen mit straffem, engmaschigem Körper und verlangenden Tanninen, ein Kraftpaket, ist das wirklich ein Lalande de Pomerol?

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: Lalande de Pomerol Produzent: Château les Cruzelles

Bewertung(en): Jeb Dunnuck 93/100, Score 17.5/20, Antonio Galloni 90–93/100,

James Suckling 91-92/100, Neal Martin 93/100, Parker

91-93/100, WeinWisser 18/20

Ausbau:im BarriqueWeinbau:TraditionellAlkoholgehalt:14.0 %Trinkreife:2025–2042

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0195018



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Les Cruzelles

Lalande-de-Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich

Bewertung(en): Jeb Dunnuck 93/100, Score 17.5/20, Antonio

Galloni 90-93/100, James Suckling 91-92/100,

Neal Martin 93/100, Parker 91-93/100,

WeinWisser 18/20

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Trinkreife: 2025–2042
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.