



2018 Château Rouget

Pomerol AOC

Auf dem Weg zur höheren Note!

Degustationsnotiz:

Dunkles Purpurgranat mit satter Mitte und lila Reflexen. Intensiver Waldbeercoktail, konzentriert, mit Röst- und Malznoten unterlegt. Am Gaumen mit fülligem Extrakt, und dank des reifen Tanningerüsts mit grossen Reserven ausgestattet. Im aromatischen Finale mit Alpenheidelbeeren und Walderdbeergelee im intensiven Rückaroma. Hat mich noch nie derart auf einer Primeurs-Verkostung bezaubert.

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 Rouget
Bewertung(en):	James Suckling 97/100, Neal Martin 90/100, Parker 91+/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 93/100, Jeb Dunnuck 93/100
Ausbau:	in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2026–2042
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0476318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Rouget

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 97/100, Neal Martin 90/100, Parker 91+/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 93/100, Jeb Dunnock 93/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2026–2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.