



2018 Château Trotanoy

Pomerol AOC

"It's a legendary Pomerol" meint Jeb Dunnuck

Beschreibung:

Neben La Fleur-Petrus ist dieser Wein eines der Aushängeschilder von Christian Moueix. In der unmittelbaren Nachbarschaft zu Le Pin und La Violette.

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpurgranat mit satter Mitte. Ein konzentriertes Bouquet mit schwarzen getrockneten Beeren, edler Trüffelnote und viel Würze. Im zweiten Ansatz schwarze Johannisbeeren, Korinthen, Graphit und Wildkirschen. Am sehr mächtigen, maskulinen Gaumen mit verlangendem, hochreifem Tanningerüst und viel dunkler tiefschürfender Mineralik dahinter. Im gebündelten, (fast) unendlichen Finale zeigt das Kraftpaket dann seine ganze Klasse und will dank der noblen, spürbaren Adstringenz gar nicht mehr aufhören. Hier heisst es Geduld bewahren.

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 Trotanoy

Bewertung(en):

James Suckling 100/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 99/100, Jeb Dunnuck 100/100, Neal Martin 98/100, Parker 99/100, WeinWisser 19.5/20

Ausbau:

im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

2028–2058

Rebsorte(n):

Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer:

0460518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 100/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 99/100, Jeb Dunnock 100/100, Neal Martin 98/100, Parker 99/100, WeinWisser 19.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2028–2058
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.