



2017 Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Aus dem begehrten Pomerol

Beschreibung:

Exklusiver Tipp von Christian Moueix (Fleur-Pétrus): Ein nicht alltäglicher Pomerol aus sehr gutem Jahr, der wie einst einen Anteil der alten Bordeaux-Sorte Malbec enthält. Dadurch gewinnt der Wein an Struktur und Körper, ein Teil kam zudem 18 Monate zur Reife in neue französische Barriquen.

Degustationsnotiz:

Dichtes Granatrubin. Dropsiges Waldbeerbouquet, dahinter Damassine, rote Grütze sowie Walderdbeeren. Am mittleren Gaumen mit feinspröder Textur und feinkernige Noten. Im eleganten Finale Walnuss und rote Johannisbeeren. Guter Essensbegleiter!

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: Familie Moueix

Bewertung(en): Score 18.5/20, WeinWisser 17/20

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc, Malbec

Artikelnummer: 0427317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20, WeinWisser 17/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.