



## 2012 Château Trotanoy

Pomerol AOC

Ein Meisterwerk von Christian Moueix

### 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 Purpur mit lila und violetten Reflexen. Kandisnoten, dunkles Malz, Black Currant, Cassis und Brombeeren, darunter jede Menge von schwarzen Edelhölzern etwas Nelkenköpfen und Périgourd-Trüffeln, zeigt somit eine spannende Tiefe an. Genialer Gaumenfluss, dicht und charmant zugleich, hochfeine, ganz reife Tannine, welche sich zu einer royalen Adstringenz formen, in der Mitte faszinierende, fast orientalische Gewürznoten, Kardamom, Datteln, Feigenextrakt, im Finale dann wieder viel schwarzbeeriges Konzentrat und verschwenderisch viel Lakritze. Ein ganz grosser Trotanoy, der denn als feminine Variante in die Geschichte eingeht. Das könnte einer der ganz wenigen 2012er sein, welcher in seiner vollen Reife 20 Punkte erreicht!

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Pomerol
<b>Produzent:</b>	Château Trotanoy
<b>Bewertung(en):</b>	René Gabriel 19/20, Wine Spectator 94–97/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2050
<b>Artikelnummer:</b>	0460512

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Trotanoy**

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	René Gabriel 19/20, Wine Spectator 94–97/100
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2050
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.