



## 2019 Château l'Evangile

Pomerol AOC

Eine Glanzleistung von Jean-Pascal Vazart

### **Beschreibung:**

Die hochwertigen Böden sind die Quelle dieses grossen Pomerol, der sich durch eine naturgegebene Kombination von Frucht und Finesse auszeichnet.

### **Degustationsnotiz:**

Viele Aromen und Geschmacksrichtungen von schwarzer Olive, zerstoßenen Beeren und feuchter Erde. Vollmundig und doch geschliffen mit einer sehr feinen, samtigen Textur der Tannine. Er ist lang und strukturiert mit einem Unterton von blauen Früchten und Stein am Gaumen. Auch etwas Salbei. Ausgewogener als in der Vergangenheit. Äusserst anhaltend am Gaumen. - James Suckling

### **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 Evangile

**Bewertung(en):** Score 19/20, WeinWisser 19.5/20, Jeb Dunnock 96–98/100, James Suckling 96/100

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.5 %

**Trinkreife:** 2028–2050

**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0475119

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château l'Evangile

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, WeinWisser 19.5/20, Jeb Dunnock 96–98/100, James Suckling 96/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2028–2050
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<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.