



## 2019 Château Gazin

Pomerol AOC

Genialer klassischer Gazin, der an den 2001er erinnert und auf dem Weg zur höheren

### **Beschreibung:**

Das Anbaugebiet von Château Gazin erstreckt sich auf der Hochterrasse der Pomerol-Gegend. Die Lese erfolgt Parzelle für Parzelle von Hand. Die alkoholische Gärung erfolgt in kleinen Beton- Kesseln, getrennt nach Rebsorten und Parzellen.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpurgranat mit zartem rubinrotem Rand. Konzentriertes schwarzbeeriges Bouquet mit Wildkirschen, frischem Thymian und dominikanischem Tabak. Im zweiten Ansatz Holundersaft, helles Malz und Szechuanpfeffer. Am druckvollen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, stützende Rasse und fleischiges Extrakt. Wie ein Wildpferd, kurz vorm Start, scharrt der Kraftprotz mit den Hufen. Im gebündelten lang anhaltenden Finale Schlehengelee, Spitzwegerich, tiefgründige Mineralik und Wachholderbeeren.

### **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 Gazin

**Bewertung(en):** James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Neal Martin 95/100

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** 2029–2059

**Rebsorte(n):** 88.5% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 4.5% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0475419

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Gazin**

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Neal Martin 95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	88.5% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 4.5% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2029–2059
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<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.