2019 Château Hosanna

Pomerol AOC

Eleganter Hosanna, der seinen Weg gefunden hat

Beschreibung:
Château Hosanna liegt im Herzen des Plateaus von Pomerol.
Degustationsnotiz:
Tiefes Purpur mit schwarzer Mitte. Weitgestaffeltes Bouquet mit Cassis, reifen Kirschen, kandierten Früchte und edlen Himbeeren, dahinter aparte Noten von Bleistift, Tinte und viel Terroirwürze. Grosse Präzision und extrem vielschichtig gestaffelt. Im Mund mit pfeilartiger Präzision, dabei rassig- elegant arrangiert mit griffiger Tanninstruktur und schier unfassbare, konzentrierte Extraktsüsse, die in der Mitte mit interessanten salzig-mineralischen Noten durchzogen ist, was diesem Boliden eine aparte Rasse gibt. Vereinigt vermeintliche Gegensätze auf hoch interessante Weise, ein spannender Wein, der zum Nachdenken anregt. - WeinWisser
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 Hosanna
Bewertung(en):	James Suckling 97/100, Antonio Galloni 96–98/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 95/100, Score 19.5/20, WeinWisser 19/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	2027–2050
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0157119

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 97/100, Antonio Galloni 96–98/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 95/100, Score 19.5/20, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2027–2050
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch