2019 Château Plince

Pomerol AOC

Grosser Pomerol aus gesuchtem Jahrgang

Beschreibung:
Château Plince ist ein Boutiqueweingut, das seit vier Generationen der Familie Moreau gehört. Berater des Weinguts ist kein Geringerer als Christian Moueix. Der Grand Vin hat sich in Rekordzeit zu einem beispiellosen Bestseller entfaltet. Ein Traumpartner für Frankreichs kulinarische Klassiker wie Entrecôte, Lammgigot, Confit de Canard und Hartkäse.
Degustationsnotiz:
Purpurrot, satt in der Mitte. Was für ein Duft nach dunkler Mineralik, dahinter blaue Beeren, helle Ledernoten und frischer Rosmarin. Am kräftigen Gaumen mit stützendem Tanningerüst, nerviger Rasse und reifer Extraktfülle, der Kraftprotz zeigt seine Muskeln. Im gebündelten Finale explodiert der Pomerol und endet mit Wildkirschen und frischen Küchenkräutern sowie edler Adstringenz.
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 Plince
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Neal Martin 90–92/100, Parker 90–92+/100, WeinWisser 18/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2026–2044
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0476619

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 Plince

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Neal Martin 90–92/100, Parker 90–92+/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Trinkreife:	2026–2044
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
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.

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