

## 2010 Château Poujeaux

Cru Bourgeois, Moulis AOC

Wieder ein genialer Poujeaux der es - als Bourgeois - locker mit wesentlich teureren G aufnimmt

**Degustationsnotiz:**

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Verrücktes, fast parfümiertes Fruchtbouquet, Fliedernoten, Cassis, Kokos und Damassinepflaumen. Im Gaumen von einer feinen Eleganz ausgehend, seidige Tannine, sensationell balanciert.

**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:** Moulis

**Produzent:** Château Poujeaux

**Bewertung(en):** James Suckling 92/100, Parker 90/100, René Gabriel 18/20

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2035

**Artikelnummer:** 0330810

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Poujeaux**

Cru Bourgeois  
Moulis AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 92/100, Parker 90/100, René Gabriel 18/20  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2035  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.