



## 2018 Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Prestige-Pomerol für besondere Momente

### **Beschreibung:**

Exklusiver Tipp von Christian Moueix (Fleur-Pétrus): Die Rotwein-Cuvée aus 70% Merlot, 20% Cabernet Franc und 10% Cabernet Sauvignon ist ein nicht alltäglicher Pomerol aus sehr gutem Jahr.

### **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.

|                       |                                            |
|-----------------------|--------------------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich                                 |
| <b>Region:</b>        | Bordeaux                                   |
| <b>Subregion:</b>     | Pomerol                                    |
| <b>Produzent:</b>     | Familie Moueix                             |
| <b>Bewertung(en):</b> | Jeb Dunnuck 91/100                         |
| <b>Ausbau:</b>        | im Barrique                                |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                               |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 15.0 %                                     |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2035                             |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0427318                                    |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                                                            |
| <b>Bewertung(en):</b> | Jeb Dunnuck 91/100                                                                                                                                    |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon                                                                                                            |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2035                                                                                                                                        |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | im Barrique                                                                                                                                           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 15.0 %                                                                                                                                                |
| <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. |