



2020 Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

So gut wie letztes Jahr!

Beschreibung:

Stammt aus dem Hause von Pomerol-Magier Christian Moueix.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit satter Mitte und rubinrotem Rand. Verspieltes Bouquet mit schwarzer Johannisbeere, zartem Veilchenduft und Brombeerstauden, dahinter erkalteter Hagebuttentee und zarte Mentholnote. Am mittleren Gaumen mit weicher Textur, mehliges Extrakt, stützende Rasse und engmaschiges Tanningerüst. Im gebündelten Finale blaubeerige Konturen und zarte Graphitnoten.

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 la Grave-à-Pomerol

Bewertung(en): James Suckling 94–95/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnock 93/100, Parker 91/100, WeinWisser 18/20

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: 2028–2045

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0462420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94–95/100, Score 18.5/20, Jeb
Dunnuck 93/100, Parker 91/100, WeinWisser
18/20
Rebsorte(n):
Trinkreife: 2028–2045
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.