



## 2020 Château Gazin

Pomerol AOC

Grosser Pomerol mit gewaltigem Lagerpotenzial

### Beschreibung:

Das Anbaugebiet von Château Gazin erstreckt sich auf der Hochterrasse der Pomerol-Gegend. Die Lese erfolgt Parzelle für Parzelle von Hand. Die alkoholische Gärung erfolgt in kleinen Beton- Kesseln, getrennt nach Rebsorten und Parzellen.

### Degustationsnotiz:

Sehr dunkles Purpur mit schwarzer Mitte und zartem lila Rand. Konzentriertes Bouquet mit schwarzbeierigen Konturen, Olivenpaste und tiefschürfender Terroirwürze. Im zweiten Ansatz dominikanischer Tabak, dunkles Edelholz und Szechuan Pfeffer. Am mächtigen Gaumen mit weicher Textur, intensiver Extraktfülle, fein spröde werdend, sehr engezoogenes Tanninkorsett und ein mit dichten Muskelsträngen überzogener Körper. Im sehr gebündelten Finale wirkt der Pomerol sehr strukturiert und endet mit Wildkirsche, Wacholder und dunklem Graphit. Ganz grosses Gazinkino mit gewaltigem Lagerpotential – für mich auf einer Stufe mit dem legendären 2009er!

### 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 Gazin

### Bewertung(en):

James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 96/100, Parker 93+/100, WeinWisser 19/20

### Ausbau:

16 Monate im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.5 %

### Trinkreife:

2030–2060

### Rebsorte(n):

91.6% Merlot, 8.4% Cabernet Sauvignon

### Artikelnummer:

0475420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Gazin

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 96/100, Parker 93+/100, WeinWisser 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	91.6% Merlot, 8.4% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	2030–2060
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<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.