



2020 Château Poujeaux

Moulis AOC, Moulis AOC

Top Leistung von einem der besten Produzenten aus Moulis!

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit opaker Mitte und lila Rand. Vielschichtiges Bouquet mit reifen Brombeeren, Cassis und Sandelholz, dahinter zarter Veilchenduft, dunkle Mineralik und Brasiltabak. Am druckvollen Gaumen mit weicher Textur, engmaschigem Tanningerüst, herrlicher Extraktfülle, stützender Rasse und elegantem Körper. Im gebündelten langen Finale schwarzbeerige Konturen gepaart mit Terroirwürze.

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 93/100, Parker 91+/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 90/100, Decanter 91/100, Jeb Dunnock 90/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2026–2044
Rebsorte(n):	54% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 6% Petit Verdot
Artikelnummer:	0330820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Poujeaux

Moulis AOC
Moulis AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Parker 91+/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 90/100, Decanter 91/100, Jeb Dunnock 90/100
Rebsorte(n):	54% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 6% Petit Verdot
Trinkreife:	2026–2044
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate 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.