



2020 Château Hosanna

Pomerol AOC

Folgt dem legendären 2009er auf eindrucksvolle Weise!

Beschreibung:

Château Hosanna liegt im Herzen des Plateaus von Pomerol.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Was für ein delikates Parfüm nach frisch gepflückten schwarzen Johannisbeeren, dunkles Edelholz und Schokopastillen, dahinter frischer Waldboden, helles Malz und zarte Fliedernoten. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, betörender Extraktfülle, die magische Rasse gibt dem Modelathleten Halt und Tiefe. Im konzentrierten Finale schwarzbeerige Konturen, gemahlener Espresso und tiefschürfende 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: Pomerol

Produzent: Château Hosanna

Bewertung(en): James Suckling 99–100/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 96/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 98/100, Parker 94/100, WeinWisser 19.5/20

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: 2028–2050

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0157120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 99–100/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 96/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 98/100, Parker 94/100, WeinWisser 19.5/20
Rebsorte(n):	
Trinkreife:	2028–2050
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.