



## 2020 Château l'Evangile

Pomerol AOC

Der Wein des Jahrgangs?

### **Beschreibung:**

Der beste Evangile der je produziert wurde, gehört zu den besten Pomerol's dieses Jahr, ein neues Chapter wurde hier aufgestossen – BRAVO! Olivier neuer technischer Direktor (früher Lafleur/Pétrus). Neuer Stil bei Evangile, PUR ohne Überreife, sehr geradlinig und direkt, reflektiert das Terroir auf grandiose Art und Weise!

### **Degustationsnotiz:**

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Was für ein magischer Duft nach frischem Schokoladenpulver, zarten Veilchen, Fliedernoten und Lakritze. Im zweiten Ansatz edle Cassiswürze und dunkle Mineralik. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, perfekt strukturiert linear und sehr lang haftend, perfekter Modellathlet. Im konzentrierten Finale eine Explosion mit blauen und schwarzen Beeren, tiefgründiger Terroirwürze und einer königlichen Adstringenz.

### **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 Evangile

**Bewertung(en):** Score 19/20, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 95–97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 97+/100, James Suckling 98–99/100, Parker 95/100

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** 2029–2055

**Rebsorte(n):**

**Artikelnummer:** 0475120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château l'Evangile

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 19/20, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 95–97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 97+/100, James Suckling 98–99/100, Parker 95/100  
**Rebsorte(n):**  
**Trinkreife:** 2029–2055  
**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.