2021 Château Hosanna

Pomerol AOC

Limitierte Pomerol-Rarität von Christian Moueix

Beschreibung:
Château Hosanna liegt im Herzen des Plateaus von Pomerol.
Degustationsnotiz:
Verführerisches Bouquet, reife Alpenheidelbeere, Lakritze und intensives Veilchenparfüm. Im zweiten Ansatz Nougatpralinen, Kirschsaft und Hibiskus. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, herrlich konzentrierter Extraktfülle, perfekt balancierter Rasse und durchtrainiertem Körper. Im gebündelten, langanhaltenden Finale eine grandiose Symbiose von blauen Beeren und tiefschürfender 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 94–95/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 91–94/100, WeinWisser 18,5/20, Antonio Galloni 92–94/100, Jean-Marc Quarin 95/100
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2028–2050
Artikelnummer:	0157121

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 94–95/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 91–94/100, WeinWisser 18,5/20, Antonio Galloni 92–94/100, Jean-Marc Quarin 95/100
Trinkreife:	2028–2050
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch