



2021 Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Geheimtipp-Pomerol

Beschreibung:

Stammt aus dem Hause von Pomerol-Magier Christian Moueix.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit opaker Mitte und rubinrotem Rand. Delikates Bouquet, reife Schattenmorelle, roter Johannisbeersaft und zartes Veilchenparfüm gepaart mit heller Mineralik. Am saftigen Gaumen, weiche Textur, herrliche Extraktfülle, fein nervige Rasse, gut stützend, mittlerer Körper. Im gebündelten Finale Preiselbeer Gelée, Rosenholz und fein körnige Adstringenz. Kann noch zulegen!

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 la Grave-à-Pomerol

Bewertung(en): James Suckling 93–94/100, WeinWisser 17.5/20

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2026–2045

Artikelnummer: 0462421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 93–94/100, WeinWisser 17.5/20
Trinkreife:	2026–2045
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.