



2021 Château Gazin

Pomerol AOC

Der bekannte Gazin

Beschreibung:

Das Anbaugebiet von Château Gazin erstreckt sich auf der Hochterrasse der Pomerol-Gegend. Die Lese erfolgt Parzelle für Parzelle von Hand. Die alkoholische Gärung erfolgt in kleinen Beton- Kesseln, getrennt nach Rebsorten und Parzellen.

Degustationsnotiz:

Verhaltener Beginn, zarte rotbeerige Konturen, viel Würze dahinter, schwarzer Pfeffer, eingelegte Nelken und dunkles Graphit. Am konzentrierten Gaumen seidige Textur, engmaschiges Tanninkorsett, fein mürbe werdend, massiver Körper. Im verkapselten Finale kleine schwarze Beeren, Wacholder und sandige 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 Gazin

Bewertung(en): James Suckling 96–97/100, Score 18.5/20, Neal Martin 90–92/100, Parker 91–93+/100

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: 2028–2052

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0475421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 96–97/100, Score 18.5/20, Neal Martin 90–92/100, Parker 91–93+/100
Rebsorte(n):
Trinkreife: 2028–2052
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.