



## 2020 Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Edler Pomerol für besondere Momente

**Beschreibung:**

Exklusiver Tipp von Christian Moueix (Fleur-Pétrus): Ein nicht alltäglicher Pomerol aus sehr gutem Jahr, der wie einst einen Anteil der alten Bordeaux-Sorte Malbec enthält. Dadurch gewinnt der Wein an Struktur und Körper, ein Teil kam zudem 18 Monate zur Reife in neue französische Barriquen.

**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.

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich                                 |
| <b>Region:</b>        | Bordeaux                                   |
| <b>Subregion:</b>     | Pomerol                                    |
| <b>Produzent:</b>     | Familie Moueix                             |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18.5/20                              |
| <b>Ausbau:</b>        | im Barrique                                |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                               |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %                                     |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2038                             |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0427320                                    |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich  |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18.5/20   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2038  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | im Barrique   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %  |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |