



2015 Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Aus dem begehrten Pomerol

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 Barriques.

Degustationsnotiz:

Dunkles Granat. Duftige Backpflaumen und etwas Zimt in der offenen Nase, dahinter zarter Veilchenduft und Früchtetee, Am Gaumen sehr reif, mit süßem Extrakt und viel Kirschenfrucht und spürbarer Mineralität. Im aromatischen, mittleren Finale mit blaubeerigen Konturen, ist dieses Jahr aussergewöhnlich gut gelungen.

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: Moueix

Bewertung(en): Score 18.5/20

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2020–2030

Traubensorte(n): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Originalgebinde: 6er-Holzbox

Artikelnummer: 0427315075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18.5/20
Traubensorte(en): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife: 2020–2030
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.