



2014 Château Les Vieux Ormes

Lalande de Pomerol AOC

Samtig-weicher Verführer aus Lalande de Pomerol

Beschreibung:

Saftiger, weicher und charmanter Bordeaux mit hohem Merlot-Anteil, der sich schon jetzt wunderbar geniessen lässt. Er stammt aus einem der ältesten Familienweingüter in Lalande de Pomerol, das seit sechs Generationen der Familie Garde gehört. Und das Geheimnis seiner herausragenden Qualität heisst Christian Moueix, welcher der Familie als Berater zur Seite steht.

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubingranat. Duftige rote Johannisbeeren und Cranberrysaft, dahinter feine Würznoten und heller Tabak, Himbeerdrops im Ansatz, wirkt erstaunlich konzentriert. Saftiger, geschmeidiger Gaumen, hier eine fast schon verschwenderische Frucht auf dem Extrakt zeigend. Grandioses Länge im blaubeerigen Finale mit Tabakblatt endend.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Frankreich

Region:

Bordeaux

Subregion:

Lalande de Pomerol

Produzent:

Familie Moueix

Bewertung(en):

Score 18/20, Antonio Galloni 88–91/100

Ausbau:

im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0757814

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Les Vieux Ormes

Lalande de Pomerol AOC

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Score 18/20, Antonio Galloni 88–91/100 |
| Rebsorte(n): | Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2030 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Service: | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |