



2021 Château l'Evangile

Pomerol AOC

Lehm und Kies verleihen Kraft und Tiefe

Beschreibung:

Die hochwertigen Böden sind die Quelle dieses grossen Merlot von Château l'Evangile, der sich durch eine naturgegebene Kombination von Frucht und Finesse auszeichnet. Gutsleiterin Juliette Couderc beschreibt den Einfluss des Terroirs folgendermassen: "Die Ausgewogenheit eines Évangile liegt im komplexen Zusammenspiel zwischen der kraftvollen aromatischen Intensität unseres Lehmgebodens und der Zartheit unseres Kiesgebodens, der uns in die elegante Welt des Pomerol einlädt."

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes Bouquet, Wildkirsche, edle Cassiswürze, Alpenheidelbeere, dahinter Veilchenparfüm und Iris sowie Heidelbeergelée. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, dichtem und strukturiertem mineralischem Kern und vielschichtigem Körper. Im gebündelten langanhaltenden Finale viel Spannung aufbauend, wunderschön 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:	Château Evangile
Bewertung(en):	Score 19/20, James Suckling 96–97/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0475121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20, James Suckling 96–97/100
Rebsorte(n):	
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
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.