2015 Château Trotanoy

Pomerol AOC

Die Legende lebt!

Beschreibung:
Neben La Fléur-Petrus ist dieser Wein eines der Aushängeschilder von Christian Moueix. In der unmittelbaren Nachbarschaft zu Le Pin und La Violette.
Degustationsnotiz:
Extrem dunkles Purpur. Während andere Moueix-Pomerols mit intensiver Frucht anfingen, schöpfte dieser nasal barock anmutende Trotanoy seine Aromen eher aus der Tiefe und zeigte Trüffel-, Leder- und dezente Korinthenspuren. Erst im zweiten Nasenansatz kamen Brombeeren und Backpflaumen zum Zug. Er legte nach dem Einschenken permanent zu und ich liess mir gut drei Minuten Zeit ehe ich ihn in den Gaumen nahm. Im Gaumen erhaben, mächtig, hoch reife Tannine, aber trotzdem eine verlangende Adstringenz aufweisend. Wer hier nicht warten kann, soll darauf verzichten.
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 Trotanoy
Bewertung(en):	James Suckling 100/100, Parker 97/100, René Gabriel 20/20
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	2026–2055
Artikelnummer:	0460515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 100/100, Parker 97/100, René Gabriel 20/20
Trinkreife:	2026–2055
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch