



2022 Château Hosanna

Pomerol AOC

Rarer Pomerol, der auf jede Einkaufsliste gehört

Beschreibung:

Château Hosanna liegt im Herzen des Plateaus von Pomerol.

Degustationsnotiz:

Betörendes Bouquet, Cassisblüten gepaart mit edler Eukalyptusnote, Flieder und Veilchen, dahinter verschwenderisches Heidelbeergelée und frischer Holundersaft. Am femininen Gaumen mit einer Textur wie Samt und Seide, kakaoartigem Tannin, tänzerisch-schwebender Rasse und wohlgeformtem Körper. Im konzentrierten Finale ein Crescendo blauer Beeren, Grafit und erhabene Adstringenz.

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 Hosanna

Bewertung(en): James Suckling 98–99/100, Parker 93–95/100, Falstaff 98/100

Trinkreife: 2029–2049

Artikelnummer: 0157122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 98–99/100, Parker 93–95/100, Falstaff 98/100
Trinkreife:	2029–2049
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.