



## 2022 Château Pince

Pomerol AOC

Grosser Pomerol aus gesuchtem Jahrgang

### **Beschreibung:**

Château Pince ist ein Boutique-Weingut in Pomerol, das Familie Moreau seit vier Generationen gehört. Berater des Guts ist kein Geringerer als Christian Moueix. Der Grand Vin hat sich bei uns in Rekordzeit zu einem beispiellosen Bestseller entfaltet, der überdies ein ausgezeichnete Essensbegleiter ist, vor allem zu Lammkarree und Steak.

### **Degustationsnotiz:**

Verwobenes Bouquet, schwarzbeerige Konturen, dunkles Edelholz, Brasiltabak und Graphit. Am satten Gaumen mit weicher Textur, pfeffrigem Extrakt und engmaschigem Körper. Im gebündelten Finale Wildkirschen, Schlehen und feingliedrige 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 Pince

**Bewertung(en):** Falstaff 95/100, James Suckling 93–94/100, WeinWisser 17.5/20

**Trinkreife:** 2029–2042

**Artikelnummer:** 0476622

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Plnce**

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Falstaff 95/100, James Suckling 93–94/100,  
WeinWisser 17.5/20  
**Trinkreife:** 2029–2042  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.