



2022 Château Gazin

Pomerol AOC

Monumentaler Pomerol mit grossem Lagerpotential

Beschreibung:

Das Anbauggebiet von Château Gazin erstreckt sich auf der Hochterrasse der Pomerol-Gegend. Die Lese erfolgt Parzelle für Parzelle von Hand. Die alkoholische Gärung erfolgt in kleinen Beton- Kesseln, getrennt nach Rebsorten und Parzellen.

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes Bouquet, zarte Anklänge an Wildkirsche, erkalteter Waldfrüchteteer, getrocknete Rosenblätter und Veilchenduft. Am tiefgründigen, maskulinen Gaumen mit seidiger Textur, feinsandigem Extrakt, nerviger Rasse, tiefschürfender Terroirwürze und muskulösem Körper. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale eine volle Ladung dunkler Graphit, Wacholder und mehlig Adstringenz. Kann noch zulegen, gewaltiges Lagerpotential.

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 Gazin

Bewertung(en): James Suckling 95–96/100, Parker 92–94+/100, WeinWisser 18,5+/20, Decanter 94/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnuck 92–94/100

Trinkreife: 2030–2060

Artikelnummer: 0475422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 95–96/100, Parker 92–94+/100, WeinWisser 18,5+/20, Decanter 94/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnock 92–94/100
Trinkreife: 2030–2060
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.