



2013 Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Schlanker Roter

Beschreibung:

Exklusiver Tipp von Christian Moueix (Fleur-Pétrus): Ein nicht alltäglicher Pomerol aus sehr gutem Jahr, der wie einst einen Anteil der alten Bordeaux-Sorte Malbec enthält. Dadurch gewinnt der Wein an Struktur und Körper, ein Teil kam zudem 18 Monate zur Reife in neue französische Barriques.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubingranat. Duftige rotbeerige Frucht mit Schattenmorellen und Johannisbeeren dahinter Cranberrysaft und helles Edelholz, fein spröder Gaumen mit stützendem Tanningerüst, Pflaumenhaut und laubige Noten im Finale.

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: Moueix

Bewertung(en): René Gabriel 16/20, Score 17.5/20

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0427313

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	René Gabriel 16/20, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.