



2015 Château l'Évangile

Pomerol AOC

Da ist viel Pomerol-Erotik mit dabei – erinnert an den 1998er!

Beschreibung:

Die hochwertigen Böden sind die Quelle dieses grossen Merlot von Château l'Évangile, der sich durch eine naturgegebene Kombination von Frucht und Finesse auszeichnet. Gutsleiterin Juliette Couderc beschreibt den Einfluss des Terroirs folgendermassen: "Die Ausgewogenheit eines Évangile liegt im komplexen Zusammenspiel zwischen der kraftvollen aromatischen Intensität unseres Lehmbodens und der Zartheit unseres Kiesbodens, der uns in die elegante Welt des Pomerol einlädt."

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Wohliges, dunkelmalziges Bouquet, viel Brombeeren und dunkle Schokolade. Im Gaumen sehr füllig mit einer selten angetroffenen Opulenz bei einer Évangile-Fassprobe, alles ist harmonisch und am richtigen Ort. Da ist viel Pomerol-Erotik mit dabei. Für den Kellermeister Pascal Vazart kann man diesen phänomenalen durchaus mit dem 1998er vergleichen.

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 Évangile
Bewertung(en):	Score 19/20, Antonio Galloni 94–97/100, Decanter 94/100, René Gabriel 19/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	84% Merlot, 16% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0475115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20, Antonio Galloni 94–97/100, Decanter 94/100, René Gabriel 19/20
Rebsorte(n):	84% Merlot, 16% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.