



2015 Château Pince

Pomerol AOC

James Suckling ist vom Pomerol 2015 begeistert

Beschreibung:

Château Pince gehört seit vier Generationen der Familie Moreau. Berater des Guts ist kein geringerer als Christian Moueix. Innerhalb kurzer Zeit hat sich der Grand Vin zum Kundenliebling entwickelt und ist immer schneller ausverkauft.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur-Granat mit funkelnden Reflexen. Verführerisches Bouquet nach reifen Waldbeeren und Cranberrysaft dahinter dominikanischer Tabak und Kirschlikör. Im Gaumen zeigt er seine royale Grösse mit perfekt ausgereiften und unterlegten Tanninen. Im nicht enden wollenden Finale ein perfektes Zusammenspiel von Kraft und Finesse, Schattenmorellen und Estragon sowie edle tabakige Würze und Baumnuss. Grandioser Pomerol aus Top-Jahrgang mit Potential.

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):	James Suckling 93/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	72% Merlot, 28% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0476615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 93/100
Rebsorte(n):	72% Merlot, 28% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.