2013 Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Geheimtipp-Pomerol

Beschreibung:
Stammt aus dem Hause von Pomerol-Magier Christian Moueix.
Degustationsnotiz:
Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Feines, elegantes Bouquet, Veilchentöne, etwas Cassis, insgesamt von mittlerem Aromendruck. Im Gaumen mit schönem Parfüm, sehr elegant im Fluss, macht bald viel burgundische Freude.
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 la Grave-à-Pomerol
Bewertung(en):	Wine Spectator 90/100, René Gabriel 16/20
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0462413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Spectator 90/100, René Gabriel 16/20
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch