



2024 Château Pince

Pomerol AOC

Gaumenschmeichler aus Pomerol

Beschreibung:

Château Pince ist ein Boutique-Weingut in Pomerol, das Familie Moreau seit vier Generationen gehört. Berater des Guts ist kein Geringerer als Christian Moueix. Der Grand Vin hat sich bei uns in Rekordzeit zu einem beispiellosen Bestseller entfaltet, der überdies ein ausgezeichneter Essensbegleiter ist, vor allem zu Lammkarree und Steak.

Degustationsnotiz:

Feingliedriges rotbeeriges Bouquet, erkalteter Hagebuttentee, heller Tabak, Preiselbeersaft. Am saftigen Gaumen mit weicher Textur, gute Fülle, geradliniger Struktur und mittel-schlanker Körper. Im gebündelten fein aromatischen Finale mit rotem Johannisbeernektar und fein mehlig Adstringenz.

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): Score 18.5/20, WeinWisser 17.5/20

Trinkreife: 2029–2044

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0476624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pince

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20, WeinWisser 17.5/20
Rebsorte(n):	
Trinkreife:	2029–2044
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.