



2024 Château Gazin

Pomerol AOC

Ein ruhender Gigant aus Pomerol

Beschreibung:

Die Cuvée von Château Gazin setzt sich im Jahrgang 2024 aus 90 % Merlot und 10% Cabernet Sauvignon zusammen. Ausgebaut wird der Wein zu 50% in neuen Barriques, der Rest reift in zweiter Belegung – ein Ansatz, der für Eleganz und Ausgewogenheit sorgt, während zugleich Frische und aromatische Nuancen erhalten bleiben. Das Bouquet ist tiefgründig und würzig, zeigt Noten von dunklem Grafit, Szechuanpfeffer und Gewürznelken. Der Gaumen ist komplex und präsentiert sich mit erhabener Struktur, zupackendem Tanninkorsett und enormen Reserven.

Degustationsnotiz:

Tiefgründig-würziges Bouquet, dunkles Grafit, Szechuanpfeffer und Gewürznelken. Am komplexen Gaumen mit erhabener Struktur, zupackendem Tanninkorsett, männlichem Körper mit enormen Reserven. Im konzentrierten Finale schwarzbeerige Konturen und tiefschürfende Terroirwürze.

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 Gazin
Bewertung(en):	Vinum 94/100, James Suckling 93–94/100
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Trinkreife:	2030–2055
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0475424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Vinum 94/100, James Suckling 93–94/100
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2030–2055
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.