

2011 Château Trotanoy

Pomerol AOC

WS: «This is among the most backward of the 2011 Pomerols.»

Beschreibung:
Neben La Fléur-Petrus ist dieser Wein eines der Aushängeschilder von Christian Moueix. In der unmittelbaren Nachbarschaft zu Le Pin und La Violette.
Degustationsnotiz:
Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Kleine reife Waldfrüchte, Preiselbeeren, ein ganz feiner Hauch Grenadine, Tabak, viel Lakritze und dunkles Malz, zeigt eine geniale, parfümierte Süsse bei momentan mittlerem Druck. Im Gaumen saftig und erstaunlich präsent, angenehmes Extrakt mit jetzt viel pflaumigen Noten, eine Nuance Earl-Grey-Tee im langen Finale.
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 Trotanoy
Bewertung(en):	Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 91+/100, James Suckling 93/100, Parker 92+/100
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2047
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0460511

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 91+/100, James Suckling 93/100, Parker 92+/100
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2047
Alkoholgehalt:	14.5 %
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