

2014 Château Plince

Pomerol AOC

Pomerol in perfekter Trinkreife

Beschreibung:
Château Plince 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:
Granat mit rubinroten Reflexen. Duftiges Bouquet nach roten Kirschen, Kräuternoten und Cranberrysaft dahinter Himbeeren, ein Hauch Melissen und helles Edelholz. Am eleganten Gaumen mit filigraner Textur und fein unterlegten Tanninen. Im Finale mit viel roter Frucht und etwas Karamel endend.
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 Plince
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Wine Spectator 88/100, James Suckling 90–91/100, Parker 87–89/100, René Gabriel 17/20
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0476614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Wine Spectator 88/100, James Suckling 90–91/100, Parker 87–89/100, René Gabriel 17/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

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