



2010 Château Hosanna

Pomerol AOC

Royal Pomerol der Sonderklasse

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Zarte Fliedernoten, Brombeeren, fein dropsig, ein Hauch Caramel und helle Edelhölzer, dezente Speculatusgebäcknoten dahinter. Sublimen Gaumen, höchst cremig mit samtigen Tanninen, alles ist harmonisch zwei Drittel blaue Frucht, ein Drittel Würze.

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 Hosanna
Bewertung(en):	Parker 96+/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 95/100, J. Robinson 16.5+/20, James Suckling 94–95/100
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Artikelnummer:	0157110

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 96+/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 95/100, J. Robinson 16.5+/20, James Suckling 94–95/100
Trinkreife: Jetzt bis 2040
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.