



2012 Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Geheimtipp-Pomerol

Beschreibung:

Stammt aus dem Hause von Pomerol-Magier Christian Moueix.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Geniales Bouquet, die wunderschöne, recht tiefe Variante eines Merlots in der Nase zeigend, dunkle Pflaumen, feine Schwarzpfeffernoten. Samtig, fein gewoben, runde, süss ausstrahlende Tannine. Ein überraus gelungener Pomerol, der nicht nur eine Selektion für Budget-Trinker ist, sondern auch für Kenner!

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 la Grave-à-Pomerol

Bewertung(en): Parker 86–87/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89–92/100

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Artikelnummer: 0462412

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 86–87/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89–92/100
Trinkreife: Jetzt bis 2033
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.