



2012 Château l'Évangile

Pomerol AOC

«A beauty with great fragrance and suppleness», schwärmt Parker

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Florales Bouquet, wunderschöne Schokonoten, dunkles Holz, Malzspuren und Schwarztee. Im Gaumen mit veloursartiger Textur, traumhafte Balance, die Tannine sind erstaunlich fein (für mich feiner als den Cheval den ich acht Minuten vorher im Gaumen hatte!), erhabenes Finale, im Nachklang spürt man die zartbittere Rasse der Gerbstoffe auf der Zunge, endet mit Darjeeling und Lakritze. Spannendes Potential. Aber nichts für Jungtrinker. 14.4 Volumenprozent. Das hatte man beim Verkosten ganz und gar nicht gemerkt.

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 Evangile
Bewertung(en):	Parker 94/100
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Rebsorte(n):	93% Merlot, 7% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0475112

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 94/100
Rebsorte(n):	93% Merlot, 7% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.