



## 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Pomerol
<b>Produzent:</b>	Château Evangile
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 94/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2045
<b>Rebsorte(n):</b>	93% Merlot, 7% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0475112

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château l'Evangile

Pomerol AOC

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