



## 2012 Château Providence

Pomerol AOC

Mit der Flaschenreife wird sich hier noch eine Prise Erotik einmischen.

**Degustationsnotiz:**

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Süßes Bouquet, kandierte Früchte, Agrumenschalen, ein zarter Rosinenhauch und kalter Früchtetee. Im Gaumen wirkt der Wein leicht, dafür zeigt sich so richtig der Saft, sehr lang mit einem berausenden, reifen Beerenfinale. Hier wird sich noch eine Prise Erotik einmischen mit der Flaschenreife.

**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 la Providence
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, Wine Spectator 91-94/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2038
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0123712

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Providence

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, Wine Spectator 91-94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2038
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<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.