



2006 Château Trotanoy

Pomerol AOC

Ein Meisterwerk von Christian Moueix

Beschreibung:

Neben La Fleur-Petrus ist dieser Wein eines der Aushängeschilder von Christian Moueix. In der unmittelbaren Nachbarschaft zu Le Pin und La Violette.

Degustationsnotiz:

Dunkles, sattes Granat-Purpur. Tolle Würze, zuerst wird das Bouquet von einer pflaumigen, schweren Süsse beherrscht, dann kommen Kreuzkümmel, Datteln und Tabaknoten zum Vorschein. Im Gaumen opulent, massiver, cremiger Fluss, somit sind auch die fetten Tannine in dieser Körperfülle eingegraben, das Finale ist mit gebündeltem Kokos, Maulbeeren und Cassis bespickt, endlos lang. Gleich stark dem Pétrus 1971 in seinen Anlagen.

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:	Moueix
Bewertung(en):	WeinWisser 19/20
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0460506

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.