



Château Poujeaux

Moulis AOC

Beständig auf dem Niveau eines klassifizierten Cru

Descrizione:

Château Poujeaux ist ein echtes Kleinod und gilt unter Bordeauxliebhabern schon länger als echter Geheimtipp. Heimat ist die kleine Gemeinde Moulis, nördlich von Margaux, das Mikroklima und die Böden bieten hier beste Voraussetzungen. Seit 2008 steht der berühmte Stéphane Derenoncourt bei Château Poujeaux beratend zur Seite, zeitgleich hat man auf nachhaltigen Anbau umgestellt. Hier stimmt alles, von der Rebe bis zur Flasche, und auch die Preise sind noch immer extrem fair.

Profilo aromatico:

Bouquet denso di mirtilli con note di lavanda e lillà. Palato carnoso con una struttura tannica sostenuta, un estratto leggermente farinoso e un corpo rilassato. Un leggero morso nel complesso finale.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Moulis

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2043

Varietà d'uva: 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot

Numero articolo: 0330819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Poujeaux

Moulis AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 92/100, Antonio Galloni 90-92/100, James Suckling 93/100, Neal Martin 93-95/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2043
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.