



Château Hosanna

Pomerol AOC

Bellezza radiosa quest'anno

Descrizione:

Lo Château Hosanna 2023 sta diventando sempre più lungo, pur rimanendo preciso e diretto: una bellezza splendente quest'anno e un acquisto obbligato.

Profilo aromatico:

Un bouquet ammaliante e complesso di fiori di ribes nero, note di iris e lillà, erbe selvatiche e scorza di arancia rossa. Seguono note di mirtillo, grafite e succo di sambuco. Palato sublime, vellutato, impetuoso e danzante, tannini stretti di cacao, corpo perfettamente cesellato. Finale concentrato e interminabile, su un fuoco d'artificio di bacche blu, cioccolato al torrone, liquirizia, legni esotici e tabacco dominicano - il Pomerol guadagna in persistenza pur rimanendo preciso e diretto - una bellezza abbagliante e un acquisto obbligato.

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: Pomerol

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2030-2055

Numero articolo: 0157123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Antonio Galloni 95-97/100, Vinum 96/100, WeinWisser 19/20, Score 19.5/20
Da bere:	2030-2055
Vol. alcolici:	14.5%
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.