



Château Hosanna

Pomerol AOC

Opulenza sensuale con una meravigliosa dose di finezza

Descrizione:

L'annata 2025 sembra fatta apposta per lo stile Hosanna. La stagione di crescita calda e secca ha prodotto bacche piccole e molto concentrate, mentre i terreni ricchi di argilla dell'altopiano hanno conservato riserve idriche sufficienti a mantenere freschezza ed equilibrio. Edouard Moueix descrive l'annata della riva destra come caratterizzata da "corposità e rotondità", caratteristiche che colpiscono particolarmente Hosanna. La cuvée composta per il 74% da Merlot e per il 26% da Cabernet Franc conferisce al vino la sua inconfondibile personalità: il Merlot fornisce ricchezza, consistenza e densità sensuale, mentre il Cabernet Franc apporta freschezza, tensione aromatica e struttura. Il risultato è un Pomerol di grande armonia che combina concentrazione ed eleganza in modo affascinante.

Profilo aromatico:

Bouquet giocoso di frutti rossi, violette profumate, fragoline di bosco e scorza di mandarino. Al secondo assaggio, succo di mirtillo rosso, delicato profumo di iris e gelatina di sambuco. Al palato si presenta ben strutturato, con una consistenza setosa, un corpo denso, tannini perfettamente levigati; incredibilmente delicato, unisce slancio e finezza. Nel finale concentrato e lungo il vino esplode, si allunga sempre di più e termina in modo incredibilmente gustoso con una nobile nota salata.

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

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Da bere: 2030-2065

Varietà d'uva: 74% Merlot, 26% Cabernet Franc

Numero articolo: 0157125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98-99/100, Falstaff 97/100, Vinum 97/20, WeinWisser 19/20, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	74% Merlot, 26% Cabernet Franc
Da bere:	2030-2065
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
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.