



Château Hosanna

Pomerol AOC

James Suckling: "Ha una profondità e un'eleganza da fattore X".

Descrizione:

Nel cuore del leggendario plateau di Pomerol si trova Château Hosanna, una proprietà di dimensioni contenute ma di grande prestigio. I suoli ricchi di ghiaia e argilla, con presenza di ferro nel sottosuolo, conferiscono ai vini quella combinazione di densità, setosità e tensione minerale che rende Pomerol celebre nel mondo. Le vecchie vigne, con radici profonde, contribuiscono in modo decisivo alla concentrazione e alla complessità. Da giovani i vini mostrano frutto scuro e maturo, spezie fini e tannini vellutati. Con l'evoluzione emergono aromi complessi di tartufo, tabacco e leggere note terrose, accompagnati da grande profondità e lunga persistenza al palato.

Profilo aromatico:

Granato porpora saturo, denso al centro, con riflessi lilla sul disco. Bouquet aperto, di media intensità, con sottili aromi di mora e lilla. Anche se un po' riservato al naso, al palato rivela forza e opulenza con i suoi diabolici aromi di ribes nero. Complesso ma non complicato, è già magnifico in gioventù e non potrà che crescere con l'età.

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
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	15.0%
Da bere:	da subito fino al 2044
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Numero articolo:	0157115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Jeb Dunnock 99/100, Parker 97/100, René Gabriel 19/20, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2044
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
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.