



## Château Hosanna

Pomerol AOC

Leggenda di Pomerol sull'altopiano ghiaioso

### 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:

Rosso granato intenso, che si schiarisce al palato. Un bouquet seducente di succose ciliegie Morello, mirtilli di montagna maturi e delicate note di malto e lamponi. Seguono la composta di mirtilli rossi e la liquirizia. Il palato è complesso, sostenuto da tannini maturi che gli conferiscono un tocco maschile. La consistenza è setosa e lo stile è presente, per finire con un fuoco d'artificio di bacche blu, note di tabacco fine e legno di rosa. Questo è un elegante Hosanna che ha trovato la sua strada e che andrà di bene in meglio.

### 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:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2045

**Varietà d'uva:** Merlot, Cabernet Franc

**Numero articolo:** 0157117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Hosanna

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 97+/100, James Suckling 95-96/100, WeinWisser 18/20, Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2045
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	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.