



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:

Porpora intenso, nero al centro. Ampio bouquet di ribes nero, ciliegia matura, frutta candita e lampone, con un retrogusto originale di matita, inchiostro e molti sapori di territorio. Il vino è estremamente preciso, con uno spazio estremamente ampio tra i diversi strati. Al palato ha la precisione di una freccia, ma rimane scattante ed elegante, con tannini avvincenti e una dolcezza quasi inconcepibile di estratto concentrato, intervallato da interessanti note salate e minerali, che conferiscono a questo vino in rapida evoluzione un carattere originale. Combina quelli che dovrebbero essere gli opposti in modo molto interessante, un vino emozionante che fa riflettere. - Vino

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: 2027-2050

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Numero articolo: 0157119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Antonio Galloni 96-98/100, Neal Martin 96-98/100, Parker 95/100, WeinWisser 19/20, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	2027-2050
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.