



Château Hosanna

Pomerol AOC

Pomerol raro in edizione limitata di Christian Moueix

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:

Un irresistibile bouquet di mirtillo alpino, liquirizia e ammalianti violette. Seguono note di cioccolato gianduia, succo di ciliegia e ibisco. Complesso e molto concentrato al palato, con una consistenza setosa, un carattere impetuoso perfettamente bilanciato e un corpo atletico. Il finale, persistente e armonioso, offre un grandioso connubio tra il mirtillo e le intense spezie caratteristiche del terroir.

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: 13.5%

Da bere: 2028-2050

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Numero articolo: 0157121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 94-95/100, Antonio Galloni 92-94/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 91-94/100, WeinWisser 18,5/20, Score 19.5/20
Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc
Da bere: 2028-2050
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in barrique
Vol. alcolici: 13.5%
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.