



Château Hosanna

Pomerol AOC

Un Pomerol raro da mettere nella lista della spesa

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:

Una bella nota di eucalipto arricchisce l'ammaliante bouquet di fiori di ribes nero, lillà e violetta, con generosi sentori di gelatina di mirtillo e succo di sambuco. Al palato è femminile, vivace e arioso, con una consistenza setosa e vellutata, tannini profumati di cacao e un corpo ben formato. Crescendo di bacche blu e grafite nel finale concentrato di sublime astringenza.

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: 14.5%

Da bere: 2029-2049

Numero articolo: 0157122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 98-99/100, Falstaff 98/100,
Parker 93-95/100, Score 19.5/20
Da bere: 2029-2049
Vol. alcolici: 14.5%
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.