



2017 Château La Croix

Pomerol AOC

Der Geheimtipp aus Pomerol

Nota di degustazione:

Tiefes Granat mit violetterm Schimmer. Komplexes Bouquet mit reifen, getrockneten Waldbeeren. Im zweiten Ansatz edle Trüffelnote, Cassisblüten sowie Rosenholz. Am mächtigen Gaumen engmaschig mit seidiger Textur und konzentrierter Aromatik. Das Kraftpaket ist mit gewaltigem Potenzial ausgestattet. Im gebündelten Finale getrocknete Waldbeeren und tiefgründige Terroirwürze. Ein echter Klassiker für Pomerol-Liebhaber. Wird noch zulegen!

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château la Croix
Valutazioni:	WeinWisser 18+/20
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	2028–2048
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0572417

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Croix

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 18+/20
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Maturità:	2028–2048
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.