



2015 Château Gouprie

Pomerol AOC

Die Pomerol-Entdeckung

Descrizione del vino:

Château Gouprie ist seit 1820 im Besitz der Familie Moze-Berthon. Die 4,5 Hektar Weinberge besitzen erstklassige Böden und sind überwiegend mit Merlot sowie einem kleinen Anteil Cabernet Franc bepflanzt. Für den perfekten Schliff dieses spektakulären Pomerols sorgt Berater Hubert de Bouard de Laforest vom renommierten Château Angélus, der seit 2014 önologischer Berater des Weinguts ist.

Nota di degustazione:

Dichtes Purpurgranat. Konzentriertes schwarzbeeriges Bouquet mit Wildkirschen, Holunder und schwarzen Johannisbeeren. Im zweiten Ansatz Rosmarin, Szechuanpfeffer und Schokopastillen. Am kräftigen Gaumen mit fleischigem Extrakt, stützendem Tannin und viel Kraft ausgestattet. Im gebündelten Finale mit Eisenkraut, schwarzer Bergpfeffer, Ledernoten und wiederum schwarzbeerigen Konturen endend. Mit grossem Lagerpotential ausgestattet.

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:	Vignobles Moze Berthon
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Enthusiast 91/100
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2035
Varietà d'uva:	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0977615

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Gouprie

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Enthusiast 91/100
Varietà d'uva:	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.