



2012 Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Geheimtipp-Pomerol aus begerhtem Jahr

Descrizione del vino:

Exklusiver Tipp von Christian Moueix (Fleur-Pétrus): Ein nicht alltäglicher Pomerol aus sehr gutem Jahr, der wie einst einen Anteil der alten Bordeaux- Sorte Malbec enthält. Dadurch gewinnt der Wein an Struktur und Körper, ein Teil kam zudem 18 Monate zur Reife in neue französische Barriquen.

Nota di degustazione:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Dropsiges Bouquet, etwas zurück haltend, parfümierter Merlottouch, von den Barriques eine schöne Süsse vermittelnd. Fein stoffige Noten, einen gewissen Schalenton zeigend, wirkt insgesamt eher schlank.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Famille Moueix
Valutazioni:	Score 18/20, René Gabriel 16/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Malbec
Numero di articolo:	0427312

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20, René Gabriel 16/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Malbec
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.