



2019 Château Poujeaux

Moulis AOC, Moulis AOC

"Superb!" - Neal Martin

Nota di degustazione:

Dichtes blaubeeriges Bouquet mit Lavendel- und Fliedernoten. Am fleischigen Gaumen mit stützendem Tanningerüst, fein mehligem Extrakt und burschikosem Körper. Im gebündelten Finale mit zartem Gripp.

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: Moulis

Produttore: Château Poujeaux

Valutazioni: Parker 92/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 90–92/100, James Suckling 93/100, Neal Martin 93–95/100

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: 2026–2043

Numero di articolo: 0330819

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Poujeaux

Moulis AOC
Moulis AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Parker 92/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 90–92/100, James Suckling 93/100, Neal Martin 93–95/100
Maturità: 2026–2043
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.