2019 Château Hosanna

Pomerol AOC

Un elegante osanna che ha trovato la sua strada

Descrizione del vino:
Château Hosanna si trova nel cuore dell'altopiano di Pomerol.
Nota di degustazione:
Porpora intenso, nero al centro. Ampio bouquet di ribes nero, ciliegia matura, frutta candita e lampone, con un retrogusto originale di matita, inchiostro e molti sapori di territorio. Il vino è estremamente preciso, con uno spazio estremamente ampio tra i diversi strati. Al palato ha la precisione di una freccia, ma rimane scattante ed elegante, con tannini avvincenti e una dolcezza quasi inconcepibile di estratto concentrato, intervallato da interessanti note salate e minerali, che conferiscono a questo vino in rapida evoluzione un carattere originale. Combina quelli che dovrebbero essere gli opposti in modo molto interessante, un vino emozionante che fa riflettere. - Vino
Abbinamenti:
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. .
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château Hosanna
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Antonio Galloni 96–98/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 95/100, WeinWisser 19/20, Score 19.5/20
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	2027-2050
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0157119

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Antonio Galloni 96–98/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 95/100, WeinWisser 19/20, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	2027-2050
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch