



2015 Château La Fleur de Gay

Pomerol AOC

Das ist ein enormes Elixier von hoch dichtem Merlot.

Nota di degustazione:

100 % Merlot. Ausbau in 100 % neuem Holz. Produktion: 6'500 Flaschen. Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Sehr floraler Ausdruck zu Beginn; Maulbeeren und rotes Pflaumenfleisch, dahinter Früchtetee und Kräuternoten, sehr konzentrierte Fruchtaromatik zeigend. Im Gaumen mit sehr dichtem, geschmeidigen Extrakt aufwartend, hier wechselt die Frucht dann ganz stark auf Cassis, Damassinepflaumen und Holunder, schier überaromatisches Finale. Das ist ein enormes Elixier von hoch dichtem Merlot.

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:	Château Fleur de Gay
Valutazioni:	René Gabriel 19/20, James Suckling 94/100
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	2024–2038
Numero di articolo:	0523615

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Fleur de Gay

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 19/20, James Suckling 94/100
Maturità:	2024–2038
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.