



2007 Château Providence

Pomerol AOC

Eine Rarität

Nota di degustazione:

Nach der hohen Parker-Bewertung vom letzten Jahr reissen sich alle um diesen «neuen Pomerol-Star» von Christian Moueix. Rotbeeriges Bouquet, darin verstecken sich eingelegte Pfefferkörner, welche dem Nasenbild eine feine Rasse verleihen. Der Gaumen zeigt im abgerundeten Extrakt kompottige Noten und rote Früchte.

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 la Providence
Valutazioni:	Wine Spectator 90/100, WeinWisser 17/20, Parker 89+/100
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2014–2026
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0123707

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Providence

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 90/100, WeinWisser 17/20, Parker 89+/100
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Maturità:	2014–2026
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.