



2011 L'Ambroisie du Château la Croix

des Moines, Lalande de Pomerol AOC

Ein schon fast klassischer Wein der nicht wenige Pomerols (als Lalande de Pomerol...) Fürchten lernt.

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Intensives, dichtes Cassis und Black Currantbouquet, viel Lakritze und eine ziemlich druckvolle Frucht zeigend.

Geschmeidiger Gaumen, reifer, dichter Merlot mit viel Druck, geniale Länge.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Lalande de Pomerol
Produttore:	Vignobles Trocard
Valutazioni:	René Gabriel 18/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2032
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0485811

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'Ambroisie du Château la Croix

des Moines

Lalande de Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.