



2013 Château Gazin

Pomerol AOC

«A big 2013», meint Parker.

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen, auffallend dunkle Farbe unter den degustierten Pomerols. Würziges, schwarzbeeriges Bouquet, Lakritze, Cassis und Brombeerstauden. Im Gaumen mittelgewichtig, mit deutlicher Adstringenz, man spürt hier förmlich das der generell schwach ausgefallene Merlot Schützenhilfe von Cabernet's erhalten hat. Dies macht ihn sicherlich anspruchsvoller und auch langlebiger.

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 Gazin
Valutazioni:	Parker 90–92/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 86–89/100
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2046
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0475413

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 90–92/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 86–89/100
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2046
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.