



2010 Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Ein herrlicher Foodbegleiter

Descrizione del vino:

Exklusiver Tipp von Christian Moueix (Fleur-Pétrus): Ein nicht alltäglicher Pomerol aus sehr gutem Jahr, der wie einst einen Anteil der alten Bordeaux-Sorte Malbec enthält. Dadurch gewinnt der Wein an Struktur und Körper, ein Teil kam zudem 18 Monate zur Reife in neue französische Barriques.

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Fein erdiges Bouquet mit trockenen, blaubeerigen Fruchtnoten, ein Hauch Sommertrüffel, die Tiefe anzeigend. Im Gaumen mit recht festem Körper, gut stützende Säure und mit einer tendenziell bourgeoisen Adstringenz, also ein herrlicher Foodbegleiter .

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:

Famille Moueix

Valutazioni:

René Gabriel 17/20

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2018–2032

Varietà d'uva:

70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Malbec

Numero di articolo:

0427310

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 17/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Malbec
Maturità:	2018–2032
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.