



2010 L'Ambroisie du Château la Croix

des Moines, Lalande de Pomerol AOC

Gehört auf die Einkaufsliste des modernen Bordeaux-Geniessers!

Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Frisch gekochte, schwarze Kirschenkonfitüre, zarter Port-Vintage-Schimmer. Im Gaumen dicht und reich, gewisse Monsterzüge, im Innern pure Lakritze, Rauchnoten und Teer, wirkt extrem tief und zeigt, nebst Pomerolherkunft auch gewisse Rhône-Affinitäten.

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
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2033
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0485810

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 2033
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.