



2013 Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Schlanker Roter

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:

Leuchtendes Rubingranat. Duftige rotbeerige Frucht mit Schattenmorellen und Johannisbeeren dahinter Cranberrysaft und helles Edelholz, fein spröder Gaumen mit stützendem Tanningerüst, Pflaumenhaut und laubige Noten im Finale.

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 16/20, Score 17.5/20
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2027
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0427313

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 16/20, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2027
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.