# 2013 Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Geheimtipp-Pomerol

**Descrizione del vino:**
Stammt aus dem Hause von Pomerol-Magier Christian Moueix.
**Nota di degustazione:**
Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Feines, elegantes Bouquet, Veilchentöne, etwas Cassis, insgesamt von mittlerem Aromendruck. Im Gaumen mit schönem Parfüm, sehr elegant im Fluss, macht bald viel burgundische Freude.
**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 la Grave-à-Pomerol |
| **Valutazioni:** | Wine Spectator 90/100, René Gabriel 16/20 |
| **Gradazione alcolica:** | 13.5 % |
| **Maturità:** | Jetzt bis 2036 |
| **Varietà d'uva:** | 85% Merlot, 15% Cabernet Franc |
| **Numero di articolo:** | 0462413 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

# Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

## Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

| | |
|---|---|
| **Origine:** | Francia |
| **Valutazioni:** | Wine Spectator 90/100, René Gabriel 16/20 |
| **Varietà d'uva:** | 85% Merlot, 15% Cabernet Franc |
| **Maturità:** | Jetzt bis 2036 |
| **Gradazione alcolica:** | 13.5 % |
| **Servizio:** | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch