



2011 Château Providence

Pomerol AOC

An der Pomerol-Weltspitze angekommen!

Nota di degustazione:

Dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Verrücktes, eigenwilliges Merlotbouquet, Cassis und kandierte Cakesfrüchte, dropsige Nuancen, sehr konzentriert. Im Gaumen spürt man einerseits eine gewisse Überreife der Trauben, dann im Innern aber auch kernige, pfeffrige Noten, doch die Gesamtsüsse korrigiert diesen kleinen Makel sorglos.

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 Providence
Valutazioni:	Parker 93/100, René Gabriel 18/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2041
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0123711

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Providence

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 93/100, René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2041
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.