



2012 Château Pince

Pomerol AOC

Pomerol zum absoluten Bestpreis

Descrizione del vino:

Château Pince ist ein Boutique-Weingut in Pomerol, das Familie Moreau seit vier Generationen gehört. Berater des Guts ist kein Geringerer als Christian Moueix. Der Grand Vin hat sich bei uns in Rekordzeit zu einem beispiellosen Bestseller entfaltet, der überdies ein ausgezeichnete Essensbegleiter ist, vor allem zu Lammkarree und Steak.

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte. Ein warmer, reifer Beerencocktail, süsse Walderdbeeren und Lakritze dahinter etwas Veilchen, zeigt dabei eine unglaubliche Tiefe. Bleibt im Gaumen blaubeerig und entwickelt immer mehr Cassis, stützende Tannine aktuell noch etwas sehnig und geben der Adstringenz eine muskulöse Seite. Im Finale edle tabakige Würze und Wachholder. Wer den Wein jetzt schon geniessen will unbedingt 4h vorher dekantieren.

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 Pince

Valutazioni:

Score 18/20, Wine Spectator 87-90/100, James Suckling 90/100, Parker 86/100, René Gabriel 17/20

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2030

Varietà d'uva:

72% Merlot, 28% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0476612

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pince

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20, Wine Spectator 87-90/100, James Suckling 90/100, Parker 86/100, René Gabriel 17/20
Varietà d'uva:	72% Merlot, 28% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2030
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.