



2010 Château Hosanna

Pomerol AOC

Royal Pomerol der Sonderklasse

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Zarte Fliedernoten, Brombeeren, fein dropsig, ein Hauch Caramel und helle Edelhölzer, dezente Speculatusgebäcknoten dahinter. Sublimen Gaumen, höchst cremig mit samtigen Tanninen, alles ist harmonisch zwei Drittel blaue Frucht, ein Drittel Würze.

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 Hosanna

Valutazioni:

Parker 96+/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 95/100, J. Robinson 16.5+/20, James Suckling 94–95/100

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2040

Numero di articolo:

0157110

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 96+/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 95/100, J. Robinson 16.5+/20, James Suckling 94–95/100
Maturità:	Jetzt bis 2040
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.