



2012 Château l'Evangile

Pomerol AOC

«A beauty with great fragrance and suppleness», schwärmt Parker

Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Florales Bouquet, wunderschöne Schokonoten, dunkles Holz, Malzspuren und Schwarztee. Im Gaumen mit veloursartiger Textur, traumhafte Balance, die Tannine sind erstaunlich fein (für mich feiner als den Cheval den ich acht Minuten vorher im Gaumen hatte!), erhabenes Finale, im Nachklang spürt man die zartbittere Rasse der Gerbstoffe auf der Zunge, endet mit Darjeeling und Lakritze. Spannendes Potential. Aber nichts für Jungtrinker. 14.4 Volumenprozent. Das hatte man beim Verkosten ganz und gar nicht gemerkt.

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 Evangile
Valutazioni:	Parker 94/100
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2045
Varietà d'uva:	93% Merlot, 7% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0475112

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 94/100
Varietà d'uva:	93% Merlot, 7% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2045
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.