



2017 Château l'Évangile

Pomerol AOC

Das ist was für echte Finessentrinker!

Beschreibung:

Die hochwertigen Böden sind die Quelle dieses grossen Merlot von Château l'Évangile, der sich durch eine naturgegebene Kombination von Frucht und Finesse auszeichnet. Gutsleiterin Juliette Couderc beschreibt den Einfluss des Terroirs folgendermassen: "Die Ausgewogenheit eines Évangile liegt im komplexen Zusammenspiel zwischen der kraftvollen aromatischen Intensität unseres Lehmbodens und der Zartheit unseres Kiesbodens, der uns in die elegante Welt des Pomerol einlädt."

Degustationsnotiz:

Dunkles Granatrubin. Verführerisches Bouquet mit Kirschenfrucht und roten Johannisbeeren, dahinter Himbeeren, Fliedernoten und Schokotrüffel. Am Gaumen mit cremiger Textur und süsssem Extrakt, die Tannine sind perfekt poliert und stützen dieses elegante Paket. Im gebündelten Finale eine Eruption von blaubeeriger Frucht mit zarter Adstringenz. Ob diese Delikatesse jeder erkennen wird? Ich glaube nein. Das ist was für echte Finessentrinker! Warum 100 % Merlot? "Der Cabernet Franc erfror Ende April und es gab keine zweite Generation", erklärte Direktor Jean Pascal Vazart.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Pomerol
Produzent:	Château Evangile
Bewertung(en):	Parker 95/100, Score 19/20, WeinWisser 18.5/20
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2028–2050
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0475117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 95/100, Score 19/20, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2028–2050
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.