



2016 Château Hosanna

Pomerol AOC

Ein maskuliner Hosanna mit hohem Lagerpotential!

Beschreibung:

Château Hosanna liegt im Herzen des Plateaus von Pomerol.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurgranat mit lila Schimmer. Was für ein berauschendes Parfüm mit duftigen Veilchen und Iris dahinter Heidelbeeren, Kokos und Mokkaaralinen. Dicht und süß am fülligen Gaumen mit mittelkräftigem Körper im Rückaroma ein Spiel aus blaubeeriger Frucht und Mineralik, bleibt dem Jahrgang treu und endet mit viel Eleganz und eher leise in einem langen Nachhall. Mit Potential, da noch kein Presswein dabei!

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 Hosanna

Bewertung(en): James Suckling 97/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 95+/100, Score 18.5/20

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2025–2045

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0157116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 97/100, Jeb Dunnock 97/100,
Parker 95+/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):
Trinkreife: 2025–2045
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.