



2016 Château Trotanoy

Pomerol AOC

Ein Meisterwerk von Christian Moueix

Beschreibung:

Neben La Fleur-Petrus ist dieser Wein eines der Aushängeschilder von Christian Moueix. In der unmittelbaren Nachbarschaft zu Le Pin und La Violette.

Degustationsnotiz:

Tiefdunkles Purpur mit satter Mitte. Sehr dicht verwobene, rotbeerige Nase, dahinter viel Mineralik und Anklänge an hellen Tabak und roten Pflaumen. Am sehr engmaschigen Körper mit viel Muskeln besetzt, wild und (noch) ungestüm, aufkommende Wachsnoten. Zusammen mit dem Presswein wird sich hier ein Klassikinferno entwickeln, welches für Furore sorgen wird. Im dichten, sehr langen Finale mit Preiselbeeren und Lavendel. Für die Maximalnote hat es (noch) nicht gereicht, er ist aber auf sehr gutem Weg. Einzig Geduld benötigt es dafür! In seiner Klasse der Beste!

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 Trotanoy

Bewertung(en):

Decanter 99/100, Score 19.5/20, Jeb Dunnock 99/100, James Suckling 98/100, Parker 99/100, Wine Spectator 96–99/100, WeinWisser 19+/20

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

2028–2058

Rebsorte(n):

Artikelnummer:

0460516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Decanter 99/100, Score 19.5/20, Jeb Dunnock 99/100, James Suckling 98/100, Parker 99/100, Wine Spectator 96–99/100, WeinWisser 19+/20
Rebsorte(n):
Trinkreife: 2028–2058
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.