



2018 Château Hosanna

Pomerol AOC

Wird noch zulegen

Beschreibung:

Château Hosanna liegt im Herzen des Plateaus von Pomerol.

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit aufhellendem Rand. Ein feines Cassisparfüm betört die Nase, dahinter Minze, ein Touch Menthol und Waldbeeren sowie Fliedernoten. Am komplexen Gaumen mit seidigen perfekt balancierten Tanninen und einer stützenden Rasse, alles in perfekter Balance bei diesem faszinierenden Finessenpaket. Im gebündelten Finale eher introvertiert bleibend, etwas Wildkirsche und Schlehensaft mit edler Mokkanote.

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): Jeb Dunnuck 99+/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 96/100, Decanter 93/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 96+/100, Wine Enthusiast 93–95/100, WeinWisser 18.5+/20

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: 2025–2048

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0157118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 99+/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 96/100, Decanter 93/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 96+/100, Wine Enthusiast 93–95/100, WeinWisser 18.5+/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2025–2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
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.