



## 2019 Château La Conseillante

Pomerol AOC

Ein sexy Pomerol, der für Furore sorgen wird!

**Degustationsnotiz:**

Sattes Purpurgranat mit schwarzer Mitte. Betörendes Bouquet nach Alpenheidelbeeren, Kirschkonfitüre und Lakritze. Im zweiten Ansatz Lavendel, Nougatpralinen und schwarze Johannisbeerendrops. Am cremigen Gaumen mit blitz blank polierten Tanninen gepaart mit einer perfekt stützenden Rasse, dadurch behält der Wein die Finesse. Im aromatischen Finale mit viel Zug, in einem langen Crescendo mit eingekochten Brombeeren, dunkler Mineralik und Bleistiftmine, endet mit edler Adstringenz.

**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 Conseillante

**Bewertung(en):** James Suckling 99/100, Score 19/20, Neal Martin 97–99/100, Parker 99/100, WeinWisser 19+/20

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** 2029–2050

**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0500819

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château La Conseillante

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 99/100, Score 19/20, Neal Martin 97–99/100, Parker 99/100, WeinWisser 19+/20  
**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2029–2050  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.