



## 2019 Château Pince

Pomerol AOC

Grosser Pomerol aus gesuchtem Jahrgang

### **Beschreibung:**

Château Pince ist ein Boutiqueweingut, das seit vier Generationen der Familie Moreau gehört. Berater des Weinguts ist kein Geringerer als Christian Moueix. Der Grand Vin hat sich in Rekordzeit zu einem beispiellosen Bestseller entfaltet. Ein Traumpartner für Frankreichs kulinarische Klassiker wie Entrecôte, Lammgigot, Confit de Canard und Hartkäse.

### **Degustationsnotiz:**

Purpurrot, satt in der Mitte. Was für ein Duft nach dunkler Mineralik, dahinter blaue Beeren, helle Ledernoten und frischer Rosmarin. Am kräftigen Gaumen mit stützendem Tanningerüst, nerviger Rasse und reifer Extraktfülle, der Kraftprotz zeigt seine Muskeln. Im gebündelten Finale explodiert der Pomerol und endet mit Wildkirschen und frischen Küchenkräutern sowie 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 Pince

### **Bewertung(en):**

James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Neal Martin 90–92/100, Parker 90–92+/100, WeinWisser 18/20

### **Ausbau:**

im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

13.5 %

### **Trinkreife:**

2026–2044

### **Rebsorte(n):**

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

### **Artikelnummer:**

0476619

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Pince**

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Neal Martin 90–92/100, Parker 90–92+/100, WeinWisser 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2026–2044
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.