



2019 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:

Sehr tiefgründiges Bouquet, zarte schwarzbeerige Konturen, Oliven und dunkles Graphit. Im zweiten Ansatz feines Veilchenparfüm, Schokopastille, heller Tabak und Holundersaft. Am komplexen vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, stützender Rasse, edlem mineralischem Kern und trainiertem Körper. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale tiefeschürfende Mineralik, Cassiswürze und erhabene Adstringenz. Ein Pomerol-Monolith, der seine Fans nicht enttäuschen wird.

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): James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, Neal Martin 97–99/100, Parker 95+/100, WeinWisser 19.5/20

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: 2030–2060

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0460519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, Neal Martin 97–99/100, Parker 95+/100, WeinWisser 19.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2030–2060
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.