



2021 Château Hosanna

Pomerol AOC

Limitierte Pomerol-Rarität von Christian Moueix

Beschreibung:

Château Hosanna liegt im Herzen des Plateaus von Pomerol.

Degustationsnotiz:

Verführerisches Bouquet, reife Alpenheidelbeere, Lakritze und intensives Veilchenparfüm. Im zweiten Ansatz Nougatpralinen, Kirschsafft und Hibiskus. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, herrlich konzentrierter Extraktfülle, perfekt balancierter Rasse und durchtrainiertem Körper. Im gebündelten, langanhaltenden Finale eine grandiose Symbiose von blauen Beeren und tiefeschürfender Terroirwürze.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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): James Suckling 94–95/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 92–94/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 91–94/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2028–2050

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0157121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 94–95/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 92–94/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 91–94/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2028–2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
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.