



2021 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 komplexes Bouquet, zartes Veilchenparfüm, schwarze Johannisbeere und Brasiltabak. Im zweiten Ansatz ein Hauch Lakritze, dunkles Graphit und Holundergelée. Am mächtigen Gaumen seidige Textur, engmaschiges Tanningerüst, geradlinig und sich seiner Stärke bewusst, alles ist hier in Balance, durchtrainierter Körper. Im konzentrierten Finale blaue Beeren, tiefeschürfende Terroirwürze und erhabene Adstringenz. Grossartige Leistung, wird mit der Flaschenreife zulegen.

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 96–97/100, Score 19.5/20, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 19+/20

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2029–2059

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 0460521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 96–97/100, Score 19.5/20, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 19+/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	2029–2059
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.