



## 2020 Espérance de Trotanoy

Pomerol AOC, Second vin du Château Trotanoy

Von einem der absoluten Topweingüter in Pomerol

**Beschreibung:**

Château Trotanoy ist zweifellos einer der renommiertesten Crus der kleinen Appellation Pomerol - der Weinberg von Trotanoy liegt in einer der am besten exponierten Gegenden des berühmten Plateaus. Auch der Zweitwein des Châteaus ist von überragender Qualität und zeigt sich schon nach wenigen Jahren Lagerung fruchtbetont und zugänglich mit grossartiger Konzentration im Geschmack, beweist aber gleichzeitig auch die Tiefe und Komplexität, die für das einzigartige Terroir von Trotanoy typisch sind.

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Pomerol
<b>Produzent:</b>	Château Trotanoy
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0889620

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Espérance de Trotanoy**

Pomerol AOC

Second vin du Château Trotanoy

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<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.