



2013 Château Trotanoy

Pomerol AOC

Die Legende lebt!

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:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Gibt sich erstaunlich tiefgründig und barock im Ansatz, Backpflaumen, Teer, Trüffel, dunkle Edehölzer, etwas Mokka. Im Gaumen fleischig, elegant und erstaunlich soft für seinen sonstigen Grundcharakter, feinsandiger Fluss, hat Rückhalt und wird zu einem soliden, halbsanften Trotanoy heran wachsen. Erste Genussreife in etwa 10 Jahren.

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): Parker 92/100, James Suckling 90–91/100, René Gabriel 18/20, Score 19/20, Wine Spectator 92/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2048

Rebsorte(n): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0460513

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

| | |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Parker 92/100, James Suckling 90–91/100, René Gabriel 18/20, Score 19/20, Wine Spectator 92/100 |
| Rebsorte(n): | 90% Merlot, 10% Cabernet Franc |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2048 |
| 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. |