



## 2014 Château Hosanna

Pomerol AOC

Eleganter Hosanna, der seinen Weg gefunden hat

**Beschreibung:**

Château Hosanna liegt im Herzen des Plateaus von Pomerol.

**Degustationsnotiz:**

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Ziemlich konzentrierter Nasenansatz, gehackte Waldbeeren und eine traumhafte Würze vom Cabernet Franc her zeigend, Kardamom, Lebkuchen, alles vermischt mit dem Duft von frisch erkaltetem Schwarzbrot. Im Gaumen samtig, elegant, die Säure und die Tannine sind bereits im Extrakt eingebettet. Der Wein setzt auf Eleganz und Finesse. Alles ist im burgundischen Bereich.

**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.

|                       |                                      |
|-----------------------|--------------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich                           |
| <b>Region:</b>        | Bordeaux                             |
| <b>Subregion:</b>     | Pomerol                              |
| <b>Produzent:</b>     | Château Hosanna                      |
| <b>Bewertung(en):</b> | James Suckling 95/100, Score 19.5/20 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0 %                               |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2040                       |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Merlot, Cabernet Franc               |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0157114                              |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Hosanna

Pomerol AOC

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich  |
| <b>Bewertung(en):</b> | James Suckling 95/100, Score 19.5/20  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Merlot, Cabernet Franc  |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2040  |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0 %  |
| <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. |