



## 2011 Château Hosanna

Pomerol AOC

Einer der Superstars des Jahrgangs gemäss Parker.

**Beschreibung:**

Château Hosanna liegt im Herzen des Plateaus von Pomerol.

**Degustationsnotiz:**

Betörendes vielschichtiges Parfüm, Cassisblüten gepaart mit Iris und Fliedernoten, Wiesenkräutern und Blutorangenzeste. Im zweiten Ansatz Heidelbeere, dunkles Grafit und Holundersaft. Am sublimer Gaumen mit samtiger Textur, engmaschigem kakaoartigem Tanningerüst, tänzerischer Rasse und perfekt modelliertem Körper. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale ein Feuerwerk mit blauen Beeren, Nougatschokolade, Lakritze, exotischen Hölzern und dominikanischem Tabak.

**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>	Parker 93/100, Score 19.5/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2048
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0157111

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Hosanna

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 93/100, Score 19.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2048
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<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.