



2014 Château Trotanoy

Pomerol AOC

Der beste Pomerol!

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. Frische, dunkle, grosse Pflaumen im ausladenden Ansatz, Tabaknuancen, florale Züge, Gewürznelken und Lorbeer. Er zeigt eine bemerkenswerte Tiefe, die Terroirexpression kommt somit erst im zweiten Ansatz. Samtiger Gaumen, die mittlere Adstringenz verbindet sich mit der Zunge, das Extrakt hat eine schöne, pfeffrige Note, im Finale kommt dann seine Klasse erst richtig zum Vorschein. Dies durch seine parfümierte Art von Lakritze, Rauch und ganz dunklem Malz. Nicht zu unterschätzen. In einer Dekade könnte dies der beste Pomerol sein und somit wäre er dann mit den zu erwartenden 19/20 ziemlich einsam an der Spitze.

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 97/100, Score 19.5/20, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 95/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2055
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0460514

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 97/100, Score 19.5/20, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 95/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2055
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.