

CHÂTEAU LA POINTE

Château La Pointe AC Pomerol



Jahrgang:	2006
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Château La Pointe
Traubensorten:	Merlot, Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Gabriel 18

Komponiert aus rund drei Viertel Merlot und einem Viertel Cabernet Franc. Im einladenden Bouquet zeigen sich erste Reife Schimmer mit Aromen von getrockneten Goji Beeren, Kirschen und roten Pflaumen, dazu Noten von Lakritz, Tabak und Edel-Bitter Schokolade, unterlegt mit feiner Würze. Am Gaumen wiederum schöne Kirsch- und Beerenfrucht zeigend, mit feinen Tanninen und guter Frische im zart rauchigen Finale.

Produzent

Wie lange steht La Pointe schon im Schatten der großen Brüder wie La Conseillante oder Beauregard. Die berühmte Familie d' Arfeuille erzeugt hier seit Generationen mehr als respektable Pomerol, immer der Finesse und Saftigkeit verpflichtet. Frisch und vollmundig zugleich, crisp und berauschend, samtig und seidig zugleich. Nie Blockbuster, nie zum Niederknien, aber immer perfekte Genussweine. Die wenigen Hektaren Rebland vom Château La Pointe liegen direkt im Herzen von Pomerol. Die Vinifikation findet in temperaturkontrollierten Edelstahltanks statt. Anschliessend reift der Wein während 24 Monaten in zu 100% neuen französischen Barriques.