



ZWEIFEL

1898

CHÂTEAU LA CONSEILLANTE

AOC Pomerol
Château La Conseillante
2009

N Nettopreis



Château La Conseillante ist ein Rotwein, der in der Appellation Pomerol produziert wird. Der Weinberg hat eine Größe von 11 Hektar und profitiert von einem Rebsortenbestand aus 80% Merlot und 20% Cabernet Franc. Die Reben, die ein Durchschnittsalter von 34 Jahren haben, sind auf Böden aus grauem Ton und auf Böden aus sandigem Kies mit rotem Ton angepflanzt.

Herkunft

Die Reben, die ein Durchschnittsalter von 34 Jahren haben, sind auf Böden aus grauem Ton und auf Böden aus sandigem Kies mit rotem Ton angepflanzt, nördlich und östlich der Gironde und Dordogne.

Traubensorten

80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Vinifikation

Der Aufzug des Weines erfolgt 18 Monate lang in Barriques aus französischer Eiche (50% bis 80% neue Barriques). icht scharfem, rotem Fleisch anbieten.

Degustationsnotizen

Die Nase ist komplex, sehr ausdrucksstark mit Noten von Veilchen und reifen schwarzen Früchten. Der Anfang des Gaumens ist salzig, um kräftigen Tanninen auf einem seidigen Abgang mit Noten von schwarzen Beeren Platz zu machen.

Geniessen zu

Geflügel oder leicht scharfem, rotem Fleisch anbieten.

Zweifel 1898 AG

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch