



## Château Le Moulin Pomerol AOC 2015

|                     |                                                             |
|---------------------|-------------------------------------------------------------|
| Typ                 | Rotwein                                                     |
| Herkunft            | Frankreich, Bordeaux, Pomerol                               |
| Ausschanktemperatur | 16-18°C                                                     |
| Alkoholgehalt       | 14.5 %                                                      |
| Traubensorten       | Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot                  |
| Ausbau              | in 80% neuen Barriques                                      |
| Passt zu            | Braten, Gemüse, Grilladen, Hartkäse, Kalb, Lamm, Rind, Wild |
| Grösse              | 75 cl                                                       |
| Jahrgang            | 2015                                                        |
| Artikelnummer       | 95006568                                                    |

### Bemerkungen

Château Le Moulin gehört Michel und Genevieve Querre, die unter anderem auch Château Patris, Château d'Aiguilhe-Querre und Château Brun Despagnen ihr Eigen nennen. Zweieinhalb Hektar umfasst das Gut. 80% Merlot und 20% Cabernet Franc erbringen jährlich knapp 700 Kisten. Die Kellermeisterin Marie-Hélène Schaaper arbeitet unter der Regie von Michel Rolland, der hier seine önologische Kompetenz zur Verfügung stellt. 85% neue Barriques kommen zum Einsatz, wobei Hélène Schaaper traditionelle Küfereien, wie Seguin-Moreau, Sylvain oder Nadalié bevorzugt.

### Degustationsnotizen

Extrem dunkles Lila-Purpur. Berauschendes Bouquet, dunkle Röstnoten, Arabica-Kaffee, Edelhölzer, sehr reife Frucht, Cassis und Brombeerengelee, dahinter viel Mokka, schwarze Oliven. Im Gaumen ein moderner Weinraum, alles ist rund und geschmeidig und das Ganze ist versehen mit einer guten Prise Merlot-Aromatic.

### Passt zu

Reifem Hartkäse, Wild, Lamm, gegrilltem Rindsfilet mit Gemüse und geschmorter Kalbshaxe.