

falstaff

Verkostet von: Peter Moser

CHATEAU DE PRESSAC 2018



93
Punkte

Kräftiges Karmingranat, violette Reflexe, breitere Ockerrandaufhellung. Würzig-kräutrig unterlegte schwarze Beerenfrucht, zart nach Lakritze, Brombeerkonfit, tabakig-mineralischer Nuancen. Saftig, elegant, frisch strukturiert, dezente Feigensüße, reife, integrierte Tannine, ein balancierter Speisenbegleiter mit Entwicklungspotenzial. (2020 - 2050)