

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Rohdiamant aus dem Hause von Christian Moueix

Beschreibung:
In unmittelbarer Nachbarschaft zu Château Pétrus liegt mit Château La Fleur-Pétrus eines der renommiertesten Weingüter Pomerols. Seit 1950 gehört es zur Familie Moueix, die das Potenzial des Pomerol- Plateaus früh erkannte und La Fleur-Pétrus zu einer der grossen Adressen der Appellation entwickelte. Kiesgeprägte Parzellen sorgen für Eleganz und Finesse, lehmreichere Böden für Dichte, Struktur und jene für die besten Pomerols so typische Grosszügigkeit. In den teilweise sehr alten Weinbergen dominiert Merlot, ergänzt durch Cabernet Franc und einem kleinen Anteil Petit Verdot. Das Ergebnis zeigt samtige Fülle und aromatische Tiefe ebenso wie bemerkenswerte Finesse und Anmut. Florale Noten von Veilchen, unterlegt von feiner Würze und einer komplexen Struktur verleihen La Fleur-Pétrus seinen unverwechselbaren Charakter, der sich stets durch Vielschichtigkeit, Eleganz und exzellentes Reifepotenzial auszeichnet.

Aromenprofil:
Sattes, dunkles Granat mit Purpurschimmer. Grossartiger Nasenbeginn, so richtig La Fleur-Pétrus, rote Beeren, Pflaumen, Kokos, helles Karamell und zarte Butternoten welche dem Bouquet eine tolle, subtile Fülle verleihen. Im Gaumen rollt der Wein wie ein samtiger Chambertin über die Zunge, feinste Tannine, tolle Süsse, elegantes Finale. Ein unwahrscheinliches Finessenpaket, mit frühem Genussbeginn und dabei unvermindertem Alterungspotenzial.

Passt zu:
Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Pomerol
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0462306

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch