



## Château Guillot Clauzel

Pomerol AOC

Der neue Superstar aus Pomerol

### **Beschreibung:**

Die Reben dieses Boutique-Weingutes liegen auf kies- und lehmreichen Böden, die den Weinen aromatische Komplexität und strukturelle Balance verleihen. Bei der Bewirtschaftung verbindet man bei Guillot-Clauzel traditionelle Werte mit innovativer Weinbereitung, um einen charakteristischen Pomerol zu erschaffen, der sich durch seine unvergleichliche Eleganz und Finesse auszeichnet.

### **Aromenprofil:**

Verführerisches Bouquet, zarte Kräuterwürznote, Sandelholz, Preiselbeer-Nektar, sehr pur, tiefschürfende Mineralik und verführerisches Veilchenparfüm. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur und engmaschigem Tanningerüst. Der Pomerol besticht durch unglaubliche Tiefe und Präzision. Im konzentrierten langen Finale blaue Beeren und tiefschürfende Terroirwürze.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Pomerol

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** 2030-2055

**Rebsorte(n):** 83% Merlot, 17% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 1374723

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Guillot Clauzel

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 95/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 91-93/100, Parker 92-94/100, Vinum 95/100, WeinWisser 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	83% Merlot, 17% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2030-2055
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.