



Château Pétrus

Pomerol AOC

Power und Finesse - genau so muss ein ganz grosser Pétrus sein

Beschreibung:

Kaum ein Name verkörpert den Mythos von Bordeaux so eindrucksvoll wie Château Pétrus. Auf dem Plateau von Pomerol, im Herzen des rechten Ufers, entsteht hier ein Wein, der über Jahrzehnte hinweg zum Inbegriff von Perfektion, Eleganz und Tiefe geworden ist. Der Grand Vin stammt von mehreren kleinen Parzellen, die jedoch alle zusammenhängend auf dem Plateau von Pomerol liegen. Diese Lage ist extrem homogen und fast vollständig von blauem, eisenhaltigem Ton geprägt - eine geologische Besonderheit, die in dieser Reinheit sonst kaum vorkommt. Diese Böden speichern Feuchtigkeit, halten die Reben in Trockenperioden vital und ermöglichen so eine langsame, gleichmässige Reifung der Trauben - das Geheimnis der dichten, samtigen Struktur, für die Pétrus berühmt ist. Das Resultat ist ein Meisterwerk aus Balance, Tiefe und Kraft, das sich über Jahrzehnte weiterentwickelt. Jeder Jahrgang von Château Pétrus ist eine Interpretation von Perfektion - nie laut, aber immer monumental.

Aromenprofil:

Der sehr delikate Pomerol-Star! Fruchtiges Bouquet; Maulbeeren und roter Cassis. Im Gaumen rot- bis blaubeerig, delikat, mit wunderbarer Süsse des Extrakts und der feingliedrigen Tannine. Im Nachklang Rasse und Länge.

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

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0462104

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 93/100, Vinum 18/20, Wine Spectator 93/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.