



## 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:

Zeigt sich mir auf den ersten Blick ungewohnt schmeichelhaft. Ein erotisches Elixier mit duftigen Alpenheidelbeeren und frischem Schattenmorellensaft sowie Lakritze. Im zweiten Ansatz Preiselbeergelee und betörende Veilchen. Am cremigen Gaumen wie Samt und Seide, mit feinmehligem Extrakt und leicht stützenden Muskeln. Im gebündelten Finale ein Feuerwerk von blauen Beeren, Rosenholz und verführerischer Nougatschokolade – eine elegante Delikatesse mit einer beeindruckenden Harmonie, perfekt stützenden Rasse und enormem Lagerpotenzial. Im nicht enden wollenden Finale getrocknete Heidelbeeren. Reicht sich aktuell hinter Trotanoy auf Platz 2 ein und gehört dennoch zu den Top-Weinen des Jahres.

### 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:** 2030–2060

**Artikelnummer:** 0462117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pétrus

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Parker 98+/100, James Suckling 97-98/100,  
WeinWisser 19+/20, Score 20/20  
**Trinkreife:** 2030-2060  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.