



## 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:

Sattes Purpurrot mit zartem rubinrotem Rand. Was für ein majestätisches Parfüm nach frischen Rosenblättern, belgischen Nougatpralinen und getrocknetem Thymian. Im zweiten Ansatz reife rote Kirschen, Johannisbeernektar und Sandelholz. Am königlichen Gaumen eine Textur wie Samt und Seide, kakaoartiges Tannin, was bereits in den Extrakt eingebettet wirkt, die magische Rasse verleiht dem Modellathleten eine ungeheure Spannung und Dynamik. Im kaskadenartigen Finale eine volle Ladung frisch gepflückte Brombeeren, dunkle Terroirwürze, heller Tabak und royale Adstringenz.

### 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:** 13.5%

**Rebsorte(n):** 100% Merlot

**Artikelnummer:** 0462118

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pétrus

Pomerol AOC

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich   |
| <b>Ratings:</b>       | Antonio Galloni 100/100, Neal Martin 98/100,<br>Parker 98-100/100, Score 20/20                                 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Merlot  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell   |
| <b>Ausbau:</b>        | 20 Monate im Barrique  |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%  |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen<br>Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur<br>von 16 bis 18°C. |