



Château Pétrus

Pomerol AOC

Da kann es nur die Höchstnote geben!

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. «So ist nur Pétrus», meint ein selbstbewusster Olivier Berrouet. Da kann es nur die Höchstnote geben! Olivier sieht Parallelen zum 1998er mit dem Plus von mehr Saftigkeit!

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%
Trinkreife:	2028–2060
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0462119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 98/100, Parker 96/100, WeinWisser 20/20, Score 20/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	2028-2060
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.