



## 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:

Sehr dunkles Weinrot, aufhellender, rubiner Rand. Eigenwilliges, leicht schweissiges Bouquet, Kompottnoten, Wildleder, Lakritze, schöne Tiefe anzeigend. Im Gaumen noch recht gerbig, die Textur deshalb momentan etwas ledrig, deutliche, prägnante Tannin-Säure-Verbindung, im Innern viel Maulbeeren und sehr pfeffrig, noch vordergründig wirkend, aber mit sehr guten Anlagen.

### 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 trinkreif

**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0462194

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pétrus

Pomerol AOC

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