



Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Das begehrte Prunkstück aus dem Hause Christian Moueix

Beschreibung:

Das Weingut liegt dem berühmten Château Pétrus direkt gegenüber. Doch trotz der geringen Entfernung ist die Bodenstruktur hier eine ganz andere, denn der Untergrund ist bei Fleur-Pétrus weniger von Lehm und Sand, sondern stärker von Kies geprägt. Dank dieses Terroirs besitzen die Weine von Château La Fleur Petrus nicht nur die für Pomerol so typische Grosszügigkeit mit satter Struktur, sondern auch eine einzigartige Anmutigkeit. In den teilweise sehr alten Weinbergen wächst überwiegend Merlot, ergänzt von kleinen Partien Cabernet Franc und Petit Verdot. Die Früchte der alten Stöcke sind zwar häufig sehr klein, besitzen dafür aber einen besonders intensiven Geschmack. Das Resultat ist einer der absoluten Spitzenweine der Appellation, der, obwohl es fast nicht möglich scheint, jedes Jahr noch ein bisschen besser wird.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot, schwarze Mitte, lila Reflexe. Sehr verschlossen, aber grosse Tiefe zeigend, herrliche Liaison aus reifen, fleischig-saftigen Blau- und Brombeeren, Sandelholz, einem Hauch Pflaumenconfit und edler Cassiswürze, dazu melangiert sich feinstes Vanillemark mit Espresso-Arabica-Noten. Am Gaumen dicht und schwebend zugleich, mit seidiger Textur und engmaschigem Tanningerüst setzt er auf filigrane Rasse, dazu betören dunkle, reife Kirschen und Himbeeren, eingehüllt in feinsten Schokolade, sinnlich bis zum Abwinken und lang ohne Ende mit betörendem Finale von Wildkirschen, edlem Cohiba-Tabak und feinsten mineralischer Expression. Von den Anlagen her mit Potenzial auf die Höchstnote, wird dem legendären 1998er folgen! - WeinWisser

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Pomerol
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	2029-2055
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Artikelnummer:	0462319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 98/100, Parker 96/100, WeinWisser 19.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife:	2029-2055
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.