



Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Limitiertes Pomerol-Juwel mit Bestnote

Beschreibung:

Château La Fleur-Pétrus beeindruckt durch seine sensationelle Präsenz: Merlot sorgt für Geschmeidigkeit, während Cabernet Franc Tiefe und Struktur einbringt, Petit Verdot feine Würze. Die Kombination von kiesigen und lehmigen Böden verleiht Spannung und Dichte. Noten von dunklen Früchten, Veilchen und Gewürzen entfalten sich komplex und vielschichtig. Ein Pomerol, der Intensität, Substanz und Persönlichkeit unverkennbar vereint.

Aromenprofil:

Sehr dunkles Purpur mit schwarzer Mitte und lila Rand. Konzentriertes Bouquet mit edler Cassiswürze, Holundergelee und tasmanischer Bergpfeffer. Im zweiten Ansatz ein dichter Strauß Veilchen, parfümierter Pfeifentabak und zarte Lavendelnoten. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, beeindruckender Extraktfülle, perfekt balancierte Rasse, engmaschiges Tannengerüst und muskulöser Körper. Im sehr langen Finale ein Crescendo von Wildkirsche, dunklem Graphit und erhabener 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: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: 2028-2050

Rebsorte(n): 91% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0462320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnock 100/100, Decanter 99/100, James Suckling 99-100/100
Rebsorte(n):	91% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	2028-2050
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.