



Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Top Value aus Pomerol

Beschreibung:

Von einer kleinen Parzelle, die neben L'Eglise-Clinet liegt.

Aromenprofil:

Undurchsichtiges Purpur mit violetter Rand. Konzentriertes Bouquet mit Wildkirschen, Brombeeren und dunklem Edelholz. Im zweiten Ansatz Nougatpralinen, geröstete Himbeerkerne und parfümierter Pfeifentabak. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur, fleischigem Extrakt, die Frische ist im Hintergrund und mit sehr verlangenden Tanninen zeigt dieser Muskelprotz sein wahres Gesicht. Im gebündelten Finale viel schwarzbeerige Frucht, edle Cassiswürze und stützende Mineralik.

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: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): 70% Merlot, 30% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0485918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnock 93/100, Antonio Galloni 89/100, Neal Martin 89/100, Parker 87-89/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.