



Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Eine ganz klare Kaufempfehlung

Beschreibung:

Von einer kleinen Parzelle, die neben L'Eglise-Clinet liegt. Passend zum 10-jährigen Jubiläumsjahrgang hat Benoit Trocard den besten Clos de la Vieille Eglise gezaubert.

Aromenprofil:

Dichtes Purpur mit Granatrand. Verführerisches Bouquet nach frisch gepflückten schwarzen Johannisbeeren, dahinter betörende Veilchen und Pflaumenmus. Am kraftvollen Gaumen mit butterweichen, kakaartigen Tanninen gepaart mit einer lebendigen Rasse. Im gebündelten, fein aromatischen Finale schwarzbeerige Konturen mit zarten Grahitnoten und edler tiefschürfender Würze.

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: 2027-2045

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

Artikelnummer: 0485919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Neal Martin 89-91/100, Parker 89-91/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Trinkreife:	2027-2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrigue
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.