



Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Der Geheimtipp-Pomerol

Beschreibung:

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

Aromenprofil:

Dicht verwobenes, schwarzbeeriges Bouquet, exotische Hölzer, Schokopastillen, Lakritze und Brasiltabak. Am komplexen durchtrainierten Gaumen mit straffer Ausrichtung, seidiger Textur, körnigem Extrakt und mineralischem Kern, geradlinig. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale Wildkirsche, Schlehensaft und dunkle 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: 14.5%

Trinkreife: 2030-2045

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

Artikelnummer: 0485922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 91-93/100, Jeb Dunnock 91-93/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Trinkreife:	2030-2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.