



## Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Einer der ganz grossen Pomerols

### **Beschreibung:**

Nur wenig mehr als fünf Hektar Rebfläche umfasst das Château L'Eglise-Clinet. Die Produktionsmenge ist dementsprechend gering, qualitativ jedoch zählen die Weine Jahr für Jahr zu den besten, die in der Appellation produziert werden. Ein hohes Durchschnittsalter der Reben sorgt für niedrige Erträge, die sorgfältige Auslese bei der Ernte und die präzise Vinifikation lassen einen intensiven, fülligen und kraftvollen Pomerol entstehen, der sich zugleich ungemein finessenreich und elegant präsentiert – Klassik und Moderne sind hier perfekt miteinander verbunden. Aromatischer Reichtum und gute Substanz zeichnen den individuellen Stil von Noémie Durantou und Kellermeister Olivier Gautrat ebenso aus wie Lebendigkeit, Temperament und Frische.

### **Degustationsnotiz:**

Ein gewaltiges Fruchtpaket in der Nase. Fester, dichter Gaumen, umfassende Adstringenz, eine tolle Reife in den extrem konzentrierten Beerentönen zeigend, Kardamom, Kamille und Zitronenmelisse zeigen die unglaubliche Frische im Innern an. Der nachhaltige Eindruck zeigt einen massiven Pomerol an, der mindestens zehn Jahre braucht, um einen Teil dessen zu zeigen, was in ihm steckt. Einer der insgesamt vier Hektaren weist Reben auf, die über 70 Jahre alt sind; das erklärt die pfeffrigen Traubenkernnoten, die später für die Altersversicherung notwendig sind.

### **Passt zu:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammigot, 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

**Trinkreife:** Jetzt bis 2055

**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0500606

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Parker 96-98/100, Wine Spectator 92-94/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2055  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.