



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.

Aromenprofil:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Sehr verhaltenes Bouquet, im deutlich rotbeerigen Nasenspiel zeigen sich auch ansprechende Noten die an Teekräuter erinnern, Eisenkraut und Minze. Im Gaumen sehr geradlinig, fein stützende Säure, viel direkte Frucht, rote Kirschen, Cassis, Granatapfelkernen, Himbeeren, hat so viel Burgundisches an sich, in den Tanninen noch leicht mehlig, zum Teil sogar kernig, mit den Anlagen eines Weines, der kleine Lust hat, früh gefällig zu werden und somit ein Potential von gut 30 Jahren aufweist.

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

Alkoholgehalt: 14.0%

Artikelnummer: 0500611

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 95/100, Score 19/20
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.