



## 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:

Ein erotisches Parfüm, zarte Wildkirsche, geröstete Himbeerkerne und frische Küchenkräuter, dahinter betörender Irisduft, schwarzer tasmanischer Bergpfeffer und dunkler Graphit. Am vielschichtigen, durchtrainierten Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse und verlangendem perfekt ausgereiftem Tanningerüst. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale zarte schwarzbeerige Konturen, tiefschürfende Terroirwürze und edle Salznote.

### Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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:** 14.5%

**Rebsorte(n):** 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0500617

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 98/100, Parker 98/100, Wine Spectator 92-95/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.