



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:

Sehr tiefes Purpur mit undurchsichtiger Mitte und zartem rubinrotem Rand. Dicht verwobenes Bouquet mit frisch gepflückter schwarzer Kirsche, edle Cassiswürze und dunklen Schokotrüffeln. Im zweiten Ansatz verführerisches Veilchenparfüm, geröstete Himbeerkerne und Alpenheidelbeere. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, herrlicher Extraktfülle, sehr präzise und tiefgründig, behält dabei immer seine Identität, engmaschiges Tanningerüst und perfekt geformter Körper. Im konzentrierten Finale explodiert der schlafende Riese und endet mit Wildkirsche, Johannisbeerdrops und tiefschürfender Mineralik und kakaoartiger Adstringens. WOW!

Passt zu:

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2029–2050

Artikelnummer: 0500620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 98/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnock 97+/100, Parker 97/100, WeinWisser 19,5/20, Score 19/20
Trinkreife:	2029-2050
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.