



2003 Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Degustationsnotiz:

Dichtes, kompaktes Bouquet, schwarze Kirschen, Maulbeeren, Cassis und ein ansprechender Hauch Zitronat, zart rauchige Noten die Tiefe anzeigen, dahinter Buchentöne. Im Gaumenfest, feinsandige, gerbige Tannine die der Adstringenz eine kräftige, aber auch nahezu bourgeoise Note geben, zeigt viel Potential und auch Fleisch, aber die Muskeln stehen momentan etwas im Vordergrund. Ein grosser, massiver Pomerol, jetzt braucht es noch etwas Fett durch den Barriqueausbau. Von der Charakteristik her, lehnt er sich fast mehr einem Médoc an, obwohl die Assemblage fast nur aus Merlot besteht. Ein ganz spezieller Eglise-Clinet, der erst in 10 Jahren beweisen wird, ob er wirklich zu den ganz grossen Weinen dieses Châteaux gehören wird. Die Tanninkonturen zeigen Parallelen zu den Jahrgängen 1929, 1945, 1947 und 1961.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Pomerol
Produzent:	Château L'Eglise Clinet
Bewertung(en):	Wine Spectator 93/100, Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0500603

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Spectator 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.