



"Ein echter Insider-Tipp"

## 2007 Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

<b>Degustationsnotiz:</b>	Recht dunkles Granat-Rubin. Sehr frisches Bukett, Wildkirschen, rotes Cassis, Himbeeren, ein Hauch Zitronenmelisse und heller Kaffee. Feinstoffiger Gaumen, elegant, wirkt tänzerisch und verspielt, die Gerbstoffe passen sich dem mittleren Körper schön an, gewisses Muskelspiel das dem Körper die nötige Verpackung gibt, floral-fruchtiges Finale.
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 94/100, Wine Spectator 90/100, WeinWisser 18/20
<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Traubensorte(en):</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Passt zu:</b>	Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Produzent:</b>	Château l'Eglise Clinet
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Holzbox
<b>Artikelnummer:</b>	0500607075B6000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 94/100, Wine Spectator 90/100,  
WeinWisser 18/20  
**Traubensorte(en):** 85% Merlot, 15% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.