



2017 Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Der Geheimtipp-Pomerol

Beschreibung:

Von einer kleinen Parzelle, die neben L'Eglise-Clinet liegt.

Degustationsnotiz:

Granatrubin mit violetterm Rand. Komplexes Bouquet mit Brombeeren und dunkler Kirsche. Im zweiten Ansatz Veilchen und Kokos. Besticht mit einer unglaublichen Konzentration und bleibt dabei sehr filigran. Im langen Finale Pflaumenhaut und Cassispastillen, mit dem Barriquefett wird er die Strenge, die er jetzt noch hat, verlieren und dann liegt noch ein Punkt mehr drin.

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: Clos de la Vieille Eglise

Bewertung(en): WeinWisser 18/20

Ausbau: 20 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2028–2048

Rebsorte(n): 70% Merlot, 30% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0485917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Trinkreife:	2028–2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate in 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.