



2017 Château Pétrus

Pomerol AOC

Degustationsnotiz:

Zeigt sich mir auf den ersten Blick ungewohnt schmeichelhaft. Ein erotisches Elixier mit duftigen Alpenheidelbeeren und frischem Schattenmorellensaft sowie Lakritze. Im zweiten Ansatz Preiselbeergelee und betörende Veilchen. Am cremigen Gaumen wie Samt und Seide, mit feinmehligem Extrakt und leicht stützenden Muskeln. Im gebündelten Finale ein Feuerwerk von blauen Beeren, Rosenholz und verführerischer Nougatschokolade – eine elegante Delikatesse mit einer beeindruckenden Harmonie, perfekt stützenden Rasse und enormem Lagerpotenzial. Im nicht enden wollenden Finale getrocknete Heidelbeeren. Reiht sich aktuell hinter Trotanoy auf Platz 2 ein und gehört dennoch zu den Top-Weinen des Jahres.

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 Pétrus

Bewertung(en): Parker 98+/100, Score 20/20, James Suckling 97–98/100, WeinWisser 19+/20

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2030–2060

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0462117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 98+/100, Score 20/20, James Suckling 97–98/100, WeinWisser 19+/20
Rebsorte(n):
Trinkreife: 2030–2060
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.