



2016 Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Aus dem Herzen des Pomerol

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit satter Mitte und violettem Rand. Konzentrierte, blaubeerige Nase mit viel Veilchen und Cassis, dahinter Johannisbeerengelee und Nougat. Süsser, betörender Extrakt mit engmaschigem Körper, schwarzer Johannisbeere und edler Terroirwürze. Im nicht endenden Finale eine wahre Brombeerexplosion und dank der Frische mit Eleganz aufwartend - für mich the Best ever!

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:FrankreichRegion:BordeauxSubregion:Pomerol

Produzent: Clos de la Vieille Eglise

Bewertung(en): WeinWisser 19/20, James Suckling 93/100, Parker 90–92/100,

René Gabriel 19/20, Wine Enthusiast 93-95/100

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 14.5 % Trinkreife: 2027–2047

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

Artikelnummer: 0485916



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich

Bewertung(en): WeinWisser 19/20, James Suckling 93/100,

Parker 90-92/100, René Gabriel 19/20, Wine

Enthusiast 93-95/100

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

Trinkreife: 2027–2047 Weinbau: Traditionell

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.