



## 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 violetter 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:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** 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 in 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

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	WeinWisser 19/20, James Suckling 93/100, Parker 90-92/100, René Gabriel 19/20, Wine Enthusiast 93-95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2027–2047
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	20 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<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.