



2018 Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Einer der gesuchtesten Pomerols von Moueix

Beschreibung:

Das Weingut liegt dem berühmten Château Pétrus direkt gegenüber. Doch trotz der geringen Entfernung ist die Bodenstruktur hier eine ganz andere, denn der Untergrund ist bei Fleur-Pétrus weniger von Lehm und Sand, sondern stärker von Kies geprägt. Dank dieses Terroirs besitzen die Weine von Château La Fleur Petrus nicht nur die für Pomerol so typische Grosszügigkeit mit satter Struktur, sondern auch eine einzigartige Anmutigkeit. In den teilweise sehr alten Weinbergen wächst überwiegend Merlot, ergänzt von kleinen Partien Cabernet Franc und Petit Verdot. Die Früchte der alten Stöcke sind zwar häufig sehr klein, besitzen dafür aber einen besonders intensiven Geschmack. Das Resultat ist einer der absoluten Spitzenweine der Appellation, der, obwohl es fast nicht möglich scheint, jedes Jahr noch ein bisschen besser wird.

Degustationsnotiz:

Purpurgranat. Ein verspieltes Parfüm nach Schattenmorellen und Preiselbeersaft, dahinter zarte Cassiswürze, Tabakblatt und Schokopastillen. Deutlich fruchtbetonter als im Vorjahr. Am Gaumen mit seidiger Textur und stützender Rasse, perfekt reifes Tanningerüst, zarte Adstringenz. Im gebündelten, langanhaltenden Finale schwarzbeerig bleibend, tiefschürfende Mineralik, etwas Bleistiftmine. Ein grosser, im Duft femininer und am Gaumen maskuliner La Fleur-Pétrus, der viel Geduld braucht, kann noch zulegen!

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 la Fleur-Pétrus

Bewertung(en): James Suckling 99/100, Score 20/20, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnock 97/100, Parker 97+/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: 2028–2055

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0462318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 99/100, Score 20/20, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnock 97/100, Parker 97+/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife:	2028–2055
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.