



2016 Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Einer der ganz großen Pomerols

Beschreibung:

Nur wenig mehr als fünf Hektar Rebfläche umfasst das Château L'Eglise-Clinet. Die Produktionsmenge ist dementsprechend gering, qualitativ jedoch zählen die Weine Jahr für Jahr zu den besten, die in der Appellation produziert werden. Ein hohes Durchschnittsalter der Reben sorgt für niedrige Erträge, die sorgfältige Auslese bei der Ernte und die präzise Vinifikation lassen einen intensiven, fülligen und kraftvollen Pomerol entstehen, der sich zugleich ungemein finessenreich und elegant präsentiert – Klassik und Moderne sind hier perfekt miteinander verbunden. Aromatischer Reichtum und gute Substanz zeichnen den individuellen Stil von Noémie Durantou und Kellermeister Olivier Gautrat ebenso aus wie Lebendigkeit, Temperament und Frische.

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 L'Eglise Clinet

Bewertung(en): Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 98/100, Parker 98/100

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Artikelnummer: 0500616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 100/100, James Suckling 98/100, Parker 98/100
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
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.