



## 2017 Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

**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):** James Suckling 98/100, Parker 98/100, Wine Spectator 92-95/100

**Ausbau:** in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Rebsorte(n):** 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0500617

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 98/100, Parker 98/100, Wine Spectator 92-95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	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.