



2014 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.

Degustationsnotiz:

Ein erotisches Parfüm, zarte Wildkirsche, geröstete Himbeerkerne und frische Küchenkräuter, dahinter betörender Irisduft, schwarzer tasmanischer Bergpfeffer und dunkler Graphit. Am vielschichtigen, durchtrainierten Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse und verlangendem perfekt ausgereiftem Tanningerüst. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale zarte schwarzbeerige Konturen, tiefschürfende Terroirwürze und edle Salznote.

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):	
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0500614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.