



1994 Château Pétrus

Pomerol AOC

Degustationsnotiz:

Sehr dunkles Weinrot, aufhellender, rubiner Rand. Eigenwilliges, leicht schweissiges Bouquet, Kompottnoten, Wildleder, Lakritze, schöne Tiefe anzeigend. Im Gaumen noch recht gerbig, die Textur deshalb momentan etwas ledrig, deutliche, prägnante Tannin-Säure-Verbindung, im Innern viel Maulbeeren und sehr pfeffrig, noch vordergründig wirkend, aber mit sehr guten Anlagen.

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 Pétrus
Bewertung(en):	Parker 93/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 18/20
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0462194

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 93/100, Wine Spectator 93/100,
WeinWisser 18/20
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.