1988 Château Pétrus

Pomerol AOC

Degustationsnotiz:
Sattes Purpurrot mit zartem rubinrotem Rand. Was für ein majestätisches Parfüm nach frischen Rosenblättern, belgischen Nougatpralinen und getrocknetem Thymian. Im zweiten Ansatz reife rote Kirschen, Johannisbeernektar und Sandelholz. Am königlichen Gaumen eine Textur wie Samt und Seide, kakaoartiges Tannin, was bereits in den Extrakt eingebettet wirkt, die magische Rasse verleiht dem Modellathleten eine ungeheure Spannung und Dynamik. Im kaskadenartigen Finale eine volle Ladung frisch gepflückte Brombeeren, dunkle Terroirwürze, heller Tabak und royale Adstringenz. «So ist nur Pétrus», meint ein selbstbewusster Olivier Berrouet. Da kann es nur die Höchstnote geben! Olivier sieht Parallelen zum 1998er mit dem Plus von mehr Saftigkeit!
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):	
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0462188

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch