



2024 Château Guillot-Clauzel

Pomerol AOC

Besticht dieses Jahr durch Ausdauer und Kraft

Beschreibung:

Château Guillot-Clauzel 2024 – ein lange gehüteter Geheimtipp aus Pomerol auf dem Weg zum Superstar. Unter Guillaume Thienpont, bekannt von Vieux Château Certan und Le Pin, entsteht hier auf gerade mal 2,4 Hektar ein Wein von aussergewöhnlicher Finesse. Aufgrund der Wetterkapriolen lagen die Erträge mit 30 Hektolitern bei gerade mal 30 Hektolitern, was der Produktion von nur 4000 Flaschen pro Hektar entspricht. Umso erfreulicher ist das Resultat – ein herausragender Pomerol, der durch seine Eleganz und Tiefe besticht. Der Blend des Jahrgangs 2024 besteht aus 80 % Merlot und 20 % Cabernet Franc, zu 30 % in neuen Barriques ausgebaut. Delikates Bouquet, vielschichtiger Gaumen und ein konzentriertes, aromatisches und langes Finale mit enormen Zug.

Degustationsnotiz:

Delikates Bouquet, frischer Schattenmorellensaft, gehackter Thymian, edle dunkle Würze. Am vielschichtigen Gaumen mit vibrierender Rasse, reifer Extraktfülle und trainiertem Körper. Im konzentrierten, aromatischen, langen Finale mit enormen Zug, stützender dunkler Mineralik, man hat das Gefühl das kleine Steine auf der Zunge liegen.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Pomerol

Produzent:

Bewertung(en): Decanter 94/100, James Suckling 93–94/100, WeinWisser 18.5/20

Trinkreife: 2030–2055

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 1374724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Guillot Clauzel

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Decanter 94/100, James Suckling 93–94/100,
WeinWisser 18.5/20

Rebsorte(n):

Trinkreife: 2030–2055

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.