



## 2012 Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Der Geheimtipp-Pomerol

**Beschreibung:**

Von einer kleinen Parzelle, die neben L'Eglise-Clinet liegt. Ein klassischer Pomerol mit frühem Genusspotential.

**Degustationsnotiz:**

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Delikates Bouquet, Damassinepflaumen und parfümiertes Cassis, setzt mehr auf Würze als auf Druck, im zweiten Ansatz kommt ein herrlicher Eucalyptustouch zum Vorschein. Im Gaumen sehr aromatisch bei mittlerem Körper.

**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:** Clos de la Vieille Eglise

**Bewertung(en):** Score 19/20, Parker 87/100, René Gabriel 18/20

**Ausbau:** 20 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2034

**Rebsorte(n):** 70% Merlot, 30% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0485912

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Clos de la Vieille Eglise**

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, Parker 87/100, René Gabriel 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	20 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<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.