



2010 Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Gehört zu den allerbesten Weinen des Libournais

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):	James Suckling 98/100
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2024–2060
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0500610

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 98/100
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	2024–2060
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.