



2003 Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Nota di degustazione:

Dichtes, kompaktes Bouquet, schwarze Kirschen, Maulbeeren, Cassis und ein ansprechender Hauch Zitronat, zart rauchige Noten die Tiefe anzeigen, dahinter Buchentöne. Im Gaumenfest, feinsandige, gerbige Tannine die der Adstringenz eine kräftige, aber auch nahezu bourgeoise Note geben, zeigt viel Potential und auch Fleisch, aber die Muskeln stehen momentan etwas im Vordergrund. Ein grosser, massiver Pomerol, jetzt braucht es noch etwas Fett durch den Barriqueausbau. Von der Charakteristik her, lehnt er sich fast mehr einem Médoc an, obwohl die Assemblage fast nur aus Merlot besteht. Ein ganz spezieller Eglise-Clinet, der erst in 10 Jahren beweisen wird, ob er wirklich zu den ganz grossen Weinen dieses Châteaux gehören wird. Die Tanninkonturen zeigen Parallelen zu den Jahrgängen 1929, 1945, 1947 und 1961.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château L'Eglise Clinet
Valutazioni:	Wine Spectator 93/100, Score 19/20
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2040
Varietà d'uva:	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0500603

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.