



## 2017 Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Der Geheimtipp-Pomerol

**Descrizione del vino:**

Von einer kleinen Parzelle, die neben L'Eglise-Clinet liegt.

**Nota di degustazione:**

Granatrubin mit violetterm Rand. Komplexes Bouquet mit Brombeeren und dunkler Kirsche. Im zweiten Ansatz Veilchen und Kokos. Besticht mit einer unglaublichen Konzentration und bleibt dabei sehr filigran. Im langen Finale Pflaumenhaut und Cassispastillen, mit dem Barriquefett wird er die Strenge, die er jetzt noch hat, verlieren und dann liegt noch ein Punkt mehr drin.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Clos de la Vieille Eglise
<b>Valutazioni:</b>	WeinWisser 18/20
<b>Vinificazione:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	2028–2048
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0485917

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

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

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	WeinWisser 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2028–2048
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.