



2016 Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Aus dem Herzen des Pomerol

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Undurchsichtiges Purpur mit satter Mitte und violetter Rand. Konzentrierte, blaubeerige Nase mit viel Veilchen und Cassis, dahinter Johannisbeerengelee und Nougat. Süsser, betörender Extrakt mit engmaschigem Körper, schwarzer Johannisbeere und edler Terroirwürze. Im nicht endenden Finale eine wahre Brombeerexplosion und dank der Frische mit Eleganz aufwartend - für mich the Best ever!

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:

Clos de la Vieille Eglise

Valutazioni:

WeinWisser 19/20, James Suckling 93/100, Parker 90–92/100, René Gabriel 19/20, Wine Enthusiast 93–95/100

Vinificazione:

20 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2027–2047

Varietà d'uva:

70% Merlot, 30% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0485916

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 19/20, James Suckling 93/100, Parker 90–92/100, René Gabriel 19/20, Wine Enthusiast 93–95/100
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Maturità:	2027–2047
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.