



2011 Château La Fleur de Gay

Pomerol AOC

Dieser hochfeine Pomerol hat diese Wertung locker verdient

Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Wow! Darjeelingtee, schwarze Johannisbeere, dunkle Edelhölzer, tief, intensiv und gleichzeitig beruhigend, gibt sich vielschichtig und man hat richtig Spass daran zu riechen. Im Gaumen samtig, sublim, füllig und mit einer berauschenden Tanninsüsse, der Tanz zwischen blauen und schwarzen Beeren ist absolut faszinierend und wenn man das Ganze intensiv schlürft, hat man parfümierte Damassinepflaumen im Mund und feine Rauchnoten im Finale. Ich hätte nicht gedacht, dass es noch einen weiteren Pomerol gibt, dem ich spontan, von ganzem Herzen 19 Punkte gönne. Dieser hochfeine Pomerol hat diese Wertung locker verdient und so ist es der einzige La Fleur-de-Gay dem ich während einer Primeurverkostung diese hohe Note verlieh. Man muss ja nicht immer gleich alles spucken...

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 Fleur de Gay
Valutazioni:	René Gabriel 19/20
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2036
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0523611

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Fleur de Gay

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 19/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2036
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.