



2012 Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Der Geheimtipp-Pomerol

Descrizione del vino:

Von einer kleinen Parzelle, die neben L'Eglise-Clinet liegt. Ein klassischer Pomerol mit frühem Genusspotential.

Nota di degustazione:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Delikates Bouquet, Damassinepflaumen und parfümiertes Cassis, setzt mehr auf Würze als auf Druck, im zweiten Ansatz kommt ein herrlicher Eucalyptustouch zum Vorschein. Im Gaumen sehr aromatisch bei mittlerem Körper.

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:	Score 19/20, Parker 87/100, René Gabriel 18/20
Vinificazione:	20 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2034
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0485912

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Parker 87/100, René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.