



## 2011 Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Burgundischer Spitzenpomerol

**Nota di degustazione:**

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Eine wahre Pflaumenorgie in der weit ausladenden Nase, ein Hauch von Süssholz und dominikanischem Tabak. Saftiger Gaumen, im stoffigen Extrakt eine fein kernige Rasse zeigend, die Gerbstoffe sind noch dezent spröde und verlangen nach Fett, somit wirkt dieser LFP (das ist neu oben auf der Flasche eingraviert) nicht ganz so feminin wie sonst.

**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 la Fleur-Pétrus

**Valutazioni:**

Wine Spectator 93/100, James Suckling 92/100, Parker 92/100, René Gabriel 17/20

**Gradazione alcolica:**

14.0 %

**Maturità:**

Jetzt bis 2048

**Varietà d'uva:**

80% Merlot, 20% Cabernet Franc

**Numero di articolo:**

0462311

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Wine Spectator 93/100, James Suckling 92/100, Parker 92/100, René Gabriel 17/20
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2048
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<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.