



## Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Begehrtes Prunkstück aus dem Hause Moueix

### **Beschreibung:**

Das Weingut liegt dem berühmten Château Pétrus direkt gegenüber. Doch trotz der geringen Entfernung ist die Bodenstruktur hier eine ganz andere, denn der Untergrund ist bei Fleur-Pétrus weniger von Lehm und Sand, sondern stärker von Kies geprägt. Dank dieses Terroirs besitzen die Weine von Château La Fleur Petrus nicht nur die für Pomerol so typische Großzügigkeit mit satter Struktur, sondern auch eine einzigartige Anmutigkeit. In den teilweise sehr alten Weinbergen wächst überwiegend Merlot, ergänzt von kleinen Partien Cabernet Franc und Petit Verdot. Die Früchte der alten Stöcke sind zwar häufig sehr klein, besitzen dafür aber einen besonders intensiven Geschmack. Das Resultat ist einer der absoluten Spitzenweine der Appellation, der, obwohl es fast nicht möglich scheint, jedes Jahr noch ein bisschen besser wird.

### **Aromenprofil:**

Dicht verwobenes Bouquet, verführerisches Veilchenparfüm, Himbeere, Sandelholz und roter Johannisbeernektar. Im zweiten Ansatz Orangenzeste und erkalteter Früchtete. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, unterlegter Rasse und trainiertem Körper, dicht und präzise. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale Schattenmorellen, Schokopastillen und dunkles Graphit. Diesen Rohdiamanten sollte man auf keinen Fall verpassen, Potenzialwertung.

### **Passt zu:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Pomerol

**Trinkreife:** 2033–2055

**Artikelnummer:** 0462323

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 98/100, Drinks Business 95-97+/100, Decanter 96/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Vinum 98/100, WeinWisser 19/20  
**Trinkreife:** 2033-2055  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.