



## Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Geheimtipp aus Pomerol

**Beschreibung:**

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

**Aromenprofil:**

Tiefgründiges Bouquet, Heidelbeere, Holundersaft, Brombeergelee und Lavendel, Iris und Veilchen sowie Schokonoten. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, vibrierender Rasse und geradlinigem Körper. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale blaue Beeren, Grafit und feinkörnige Adstringenz.

**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

**Ausbau:** 20 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** 2030-2045

**Rebsorte(n):** 70% Merlot, 30% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0485923

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 93/100, Jeb Dunnock 90-92/100, WeinWisser 18,5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2030-2045
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.