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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch