



Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Hochfeiner Pomerol voller Energie und zeitloser Klasse

Beschreibung:

Château La Fleur-Pétrus gehört zu den stilistisch feinsten und faszinierendsten Weinen aus dem Portfolio der Familie Moueix. Zwischen Pétrus und Lafleur gelegen, vereint dieses legendäre Terroir die Kraft tonreicher Böden mit der Eleganz kiesiger Partien – eine seltene Kombination, die dem Wein seit Jahrzehnten seine unverwechselbare Balance aus Kraft und Finesse verleiht. Der Jahrgang 2025 bringt diese noble Stilistik vortrefflich zum Ausdruck: Die kleinen Erträge und hochkonzentrierten Beeren sorgten für enorme Dichte, ohne die charakteristische Harmonie und Spannung zu verlieren.

Aromenprofil:

Dicht verwobenes, beruhigendes Bouquet, zarter Waldhimbeerduft, Hauch Iris, Orangenzeste. Im zweiten Ansatz roter Johannisbeernektar, heller Tabak und Rosenpfeffer. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, tänzerischer Rasse, viel Zug, engmaschigem, reifem Tanningerüst, unglaublich dicht, perfekt geformter Körper. Im konzentrierten, reinen, nicht enden wollenden Finale rote Beeren, Grafit und erhabene 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: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030–2070

Rebsorte(n): 97% Merlot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0462325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 99-100/100, Falstaff 97/100,
Vinum 98/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n): 97% Merlot, 3% Cabernet Franc
Trinkreife: 2030-2070
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.