

Château Clinet

Pomerol AOC



Beschreibung:

Aromenprofil:

Sattes Rubin-Purpur. Bestechendes Cassis-, Holunder- und Brombeerbouquet, Frucht pur, sehr verschwenderisch im Ansatz, darunter eine tolle Süsse, vermischt mit Teeraromen und Teakholzduft, dahinter Korinthen, Tabaknoten und getrocknete Baumnussschalen als Würze. Im Gaumen viel fülliges Extrakt, wieder eine primäre, überbordende Fruchtnote, tolle Süsse von den Tanninen her zeigend, sehr guter Rückhalt, tolles, aromatisches Finale, leicht zu unterschätzen, sicher aber einer der grössten Clinet-Jahrgänge aus der neueren Zeit.

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

Alkoholgehalt: 13.0%

Artikelnummer: 0517821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Clinet

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.