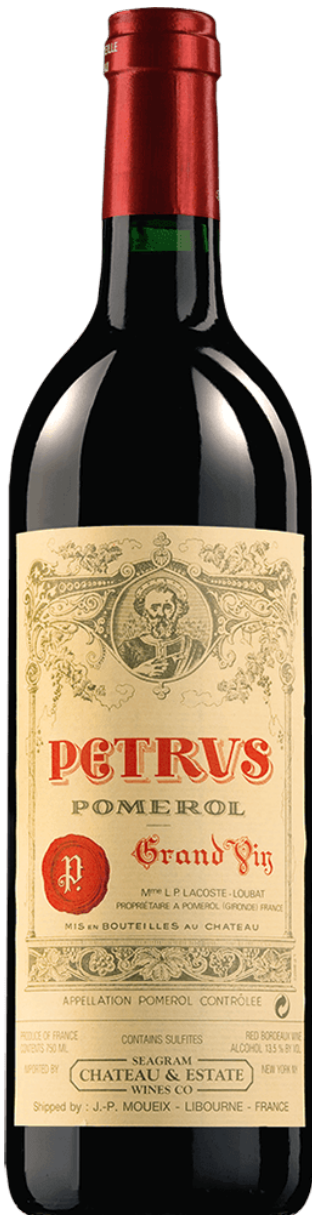




Château Pétrus

Pomerol AOC

Power und Finesse. Genau so muss ein ganz grosser Pétrus sein!

Beschreibung:

Kaum ein Name verkörpert den Mythos von Bordeaux so eindrucksvoll wie Château Pétrus. Auf dem Plateau von Pomerol, im Herzen des rechten Ufers, entsteht hier ein Wein, der über Jahrzehnte hinweg zum Inbegriff von Perfektion, Eleganz und Tiefe geworden ist. Der Grand Vin stammt von mehreren kleinen Parzellen, die jedoch alle zusammenhängend auf dem Plateau von Pomerol liegen. Diese Lage ist extrem homogen und fast vollständig von blauem, eisenhaltigem Ton geprägt – eine geologische Besonderheit, die in dieser Reinheit sonst kaum vorkommt. Diese Böden speichern Feuchtigkeit, halten die Reben in Trockenperioden vital und ermöglichen so eine langsame, gleichmäßige Reifung der Trauben – das Geheimnis der dichten, samtigen Struktur, für die Pétrus berühmt ist. Das Resultat ist ein Meisterwerk aus Balance, Tiefe und Kraft, das sich über Jahrzehnte weiterentwickelt. Jeder Jahrgang von Château Pétrus ist eine Interpretation von Perfektion – nie laut, aber immer monumental.

Aromenprofil:

Extrem dunkles Purpurrot mit lila und violetten Reflexen. Süßes, kompaktes Bouquet, viel reife Kirschen, Holunder und Cassis, hinterlegt mit fein floralen Noten. Man spürt da im Hintergrund auch einen Hauch Minze und Milkschokotöne. Im Gaumen komplex, eine herrliche, parfümierte Merlotsüsse zeigend. Dieser Pétrus 2015 ist emotionell bewegend und fraglos groß. Olivier Berrouet: „Da die Trauben sehr reif waren, konnten wir im Keller Vollgas geben. Das Resultat: Power und Finesse. Genau so muss ein ganz großer Pétrus sein.“

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: 14.5%

Artikelnummer: 0462115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 100/100, James Suckling 100/100, René Gabriel 20/20, Score 20/20
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.