



## Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Rohdiamant aus dem Hause von Christian Moueix

### Beschreibung:

Das Weingut liegt dem berühmten Château Pétrus direkt gegenüber. Doch trotz der geringen Entfernung ist die Bodenstruktur hier eine ganz andere, denn der Untergrund ist bei Fleur-Pétrus weniger von Lehm und Sand, sondern stärker von Kies geprägt. Dank dieses Terroirs besitzen die Weine von Château La Fleur Petrus nicht nur die für Pomerol so typische Großzügigkeit mit satter Struktur, sondern auch eine einzigartige Anmutigkeit. In den teilweise sehr alten Weinbergen wächst überwiegend Merlot, ergänzt von kleinen Partien Cabernet Franc und Petit Verdot. Die Früchte der alten Stöcke sind zwar häufig sehr klein, besitzen dafür aber einen besonders intensiven Geschmack. Das Resultat ist einer der absoluten Spitzenweine der Appellation, der, obwohl es fast nicht möglich scheint, jedes Jahr noch ein bisschen besser wird.

### Degustationsnotiz:

Beruhigendes Bouquet, zarte Cassiswürze, Schattenmorelle, Graphit, heller Tabak, Szechuanpfeffer und rote Johannisbeere. Am komplexen, durchtrainierten Gaumen mit seidiger Textur, mehligem Extrakt, engmaschigem kakaoartigem Tanningerüst sowie edlem mineralischem Kern. Im gebündelten Finale rote Kirschen, dunkle Mineralik und royale Adstringenz. Dieser Rohdiamant aus Pomerol aus dem Hause von Christian Moueix benötigt viel Geduld.

### Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### Servierempfehlung:

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

**Alkoholgehalt:** 15.0%

**Trinkreife:** 2033–2060

**Rebsorte(n):** 96.5% Merlot, 3% Cabernet Franc, 0.5% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0462322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Decanter 98/100, Falstaff 98/100, James Suckling 97-98/100, WeinWisser 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	96.5% Merlot, 3% Cabernet Franc, 0.5% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	2033-2060
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrigue
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.