



## 2015 Château Pétrus

Pomerol AOC

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

### Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Süßes, kompaktes Bouquet, viel reife Kirschen, Holunder und Cassis, hinterlegt mit fein floralen, frischen 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.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Pomerol
<b>Produzent:</b>	Château Pétrus
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 100/100, René Gabriel 20/20, James Suckling 100/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2030–2060
<b>Artikelnummer:</b>	0462115

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Pétrus**

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 100/100, René Gabriel 20/20, James Suckling 100/100
<b>Trinkreife:</b>	2030–2060
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.