



## 2017 Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

«So long and beautiful. Sophisticated power.» James Suckling

### 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:

Tiefes Granat mit rubinrotem Rand. Was für eine Delikatesse mit verführerischen Walderdbeeren und reifen Himbeeren. Im zweiten Ansatz betörendes Sandelholz, duftige Veilchen und schwarze Olivenpaste. Am mittleren Gaumen mit klassischer Ausrichtung und grandioser Spannung, straff strukturiert, feinmehliges Tannin. Im facettenreichen Finale eine Explosion mit Schattenmorellen, roten Johannisbeeren und dunklen Schokonoten sowie einer zupackenden, aber reifen Adstringenz. Diese Schönheit ist eine Offenbarung und erinnert an den grossartigen 89er!

### 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.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** Pomerol

**Produzent:** Château la Fleur-Pétrus

**Bewertung(en):** James Suckling 96/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 96/100

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** 2034–2048

**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0462317

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château La Fleur-Pétrus**

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 96/100, WeinWisser 19/20,  
Antonio Galloni 96/100  
**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot  
**Trinkreife:** 2034–2048  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.