



2016 Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Der Geheimtipp-Pomerol

Beschreibung:

Von einer kleinen Parzelle, die neben L'Eglise-Clinet liegt.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit satter Mitte und violetter Rand. Konzentrierte, blaubeerige Nase mit viel Veilchen und Cassis, dahinter Johannisbeerengelee und Nougat. Süß, betörender Extrakt mit engmaschigem Körper, schwarzer Johannisbeere und edler Terroirwürze. Im nicht endenden Finale eine wahre Brombeerexplosion und dank der Frische mit Eleganz aufwartend - für mich the Best ever!

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: Clos de la Vieille Eglise

Bewertung(en): WeinWisser 19/20, James Suckling 93/100, Parker 90–92/100, René Gabriel 19/20, Wine Enthusiast 93–95/100

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: 2027–2047

Rebsorte(n): 70% Merlot, 30% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0485916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	WeinWisser 19/20, James Suckling 93/100, Parker 90–92/100, René Gabriel 19/20, Wine Enthusiast 93–95/100
Rebsorte(n):	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Trinkreife:	2027–2047
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
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.