



2016 Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

«So much to this and it shows the magic of Pomerol.» 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 Purpur. Duftige, rote Kirschen und Iris, dahinter rote Pflaumen und edle Mineralik. Seidige Textur mit reifem Extrakt, viel Preiselbeeren und Himbeermark, feingliedrig bleibend bis ins unendlich anhaltende Finale. Grosser klassischer LFP, der zwar Zeit braucht und sich in der diesjährigen Top-Pomerol-Liga erneut behaupten kann.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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 99/100, Parker 97/100, Wine Spectator 95-98/100, WeinWisser 19/20, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 98/100

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2025-2055

Rebsorte(n): 91% Merlot, 9% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0462316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 99/100, Parker 97/100, Wine Spectator 95–98/100, WeinWisser 19/20, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 98/100
Rebsorte(n): 91% Merlot, 9% Cabernet Franc
Trinkreife: 2025–2055
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.