



2018 Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Top Value aus Pomerol

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit violetter Rand. Konzentriertes Bouquet mit Wildkirschen, Brombeeren und dunklem Edelholz. Im zweiten Ansatz Nougatpralinen, geröstete Himbeerkerne und parfümierter Pfeifentabak. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur, fleischigem Extrakt, die Frische ist im Hintergrund und mit sehr verlangenden Tanninen zeigt dieser Muskelprotz sein wahres Gesicht. Im gebündelten Finale viel schwarzbeerige Frucht, edle Cassiswürze und stützende Mineralik.

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): Jeb Dunnuck 93/100, Neal Martin 89/100, Parker 87-89/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 89/100

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: 2026-2045

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

Artikelnummer: 0485918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 93/100, Neal Martin 89/100, Parker 87–89/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 89/100
Rebsorte(n):	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Trinkreife:	2026–2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.