


# 2017 Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Einer der ganz großen Pomerols

**Beschreibung:**
Nur wenig mehr als fünf Hektar Rebfläche umfasst das Château L'Eglise-Clinet. Die Produktionsmenge ist dementsprechend gering, qualitativ jedoch zählen die Weine Jahr für Jahr zu den besten, die in der Appellation produziert werden. Ein hohes Durchschnittsalter der Reben sorgt für niedrige Erträge, die sorgfältige Auslese bei der Ernte und die präzise Vinifikation lassen einen intensiven, fülligen und kraftvollen Pomerol entstehen, der sich zugleich ungemein finessenreich und elegant präsentiert – Klassik und Moderne sind hier perfekt miteinander verbunden. Aromatischer Reichtum und gute Substanz zeichnen den individuellen Stil von Noémie Durantou und Kellermeister Olivier Gautrat ebenso aus wie Lebendigkeit, Temperament und Frische.
**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 l'Eglise Clinet |
| **Bewertung(en):** | James Suckling 98/100, Parker 98/100, Wine Spectator 92–95/100 |
| **Ausbau:** | im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 14.5 % |
| **Rebsorte(n):** | 90% Merlot, 10% Cabernet Franc |
| **Artikelnummer:** | 0500617 |

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Frankreich |
| **Bewertung(en):** | James Suckling 98/100, Parker 98/100, Wine Spectator 92–95/100 |
| **Rebsorte(n):** | 90% Merlot, 10% Cabernet Franc |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 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. |

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de