



2020 Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Dieses Juwel hat das nächste Level erreicht – Bravo!

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:

Sehr dunkles Purpur mit schwarzer Mitte und lila Rand. Konzentriertes Bouquet mit edler Cassiswürze, Holundergelee und tasmanischer Bergpfeffer. Im zweiten Ansatz ein dichter Strauß Veilchen, parfümierter Pfeifentabak und zarte Lavendelnoten. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, beeindruckender Extraktfülle, perfekt balancierte Rasse, engmaschiges Tanningerüst und muskulöser Körper. Im sehr langen Finale ein Crescendo von Wildkirsche, dunklem Graphit und erhabener Adstringenz.

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):	Jeb Dunnock 100/100, James Suckling 99–100/100, Neal Martin 95/100, Parker 96/100, WeinWisser 19.5/20, Decanter 99/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	2028–2050
Rebsorte(n):	91% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Artikelnummer:	0462320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 100/100, James Suckling 99–100/100, Neal Martin 95/100, Parker 96/100, WeinWisser 19.5/20, Decanter 99/100
Rebsorte(n):	91% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	2028–2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.