



2015 Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Ein grandioser La Fleur-Pétrus

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:

: Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Ein berauschendes Fruchtpowerbouquet zeigend, mit einem Spiel von roten, blauen und schwarzen Beeren, mit Schokonoten und Pflaumentönen unterlegt. Im zweiten Ansatz spürt man ganz feine Nuancen von Trüffel und Tabak. In der nasalen Süsse findet man auch delikate Dropsnoten. Cremiger Gaumen mit einem Fluss wie bei einem grossen Chambertin, erhaben, ausgeglichen, harmonisch bis hin zum langen Finale. Ein grosser La Fleur-Pétrus der sich bei der Pomerol-Spitze etabliert und dort auch wohlfühlen wird.

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): James Suckling 99/100, Parker 96/100, René Gabriel 19/20, Falstaff 96/100

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2055

Rebsorte(n): 91% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0462315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 99/100, Parker 96/100, René Gabriel 19/20, Falstaff 96/100
Rebsorte(n): 91% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2055
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.