



2010 Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Gehört zu den allerbesten Weinen des Libournais.

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
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2060
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0500610

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 98/100
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2060
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.