



## 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, Score 19/20, Antonio Galloni 89/100, Neal Martin 89/100, Parker 87–89/100, WeinWisser 18.5/20

**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

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnock 93/100, Score 19/20, Antonio Galloni 89/100, Neal Martin 89/100, Parker 87–89/100, WeinWisser 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2026–2045
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.