



2019 Château Pétrus

Pomerol AOC

Da kann es nur die Höchstnote geben!

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot mit zartem rubinrotem Rand. Was für ein majestätisches Parfüm nach frischen Rosenblättern, belgischen Nougatpralinen und getrocknetem Thymian. Im zweiten Ansatz reife rote Kirschen, Johannisbeernektar und Sandelholz. Am königlichen Gaumen eine Textur wie Samt und Seide, kakaoartiges Tannin, was bereits in den Extrakt eingebettet wirkt, die magische Rasse verleiht dem Modellathleten eine ungeheure Spannung und Dynamik. Im kaskadenartigen Finale eine volle Ladung frisch gepflückte Brombeeren, dunkle Terroirwürze, heller Tabak und royale Adstringenz. «So ist nur Pétrus», meint ein selbstbewusster Olivier Berrouet. Da kann es nur die Höchstnote geben! Olivier sieht Parallelen zum 1998er mit dem Plus von mehr Saftigkeit!

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 Pétrus

Bewertung(en): James Suckling 98/100, Score 20/20, Parker 96/100, WeinWisser 20/20

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2028–2060

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 0462119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pétrus

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Score 20/20, Parker 96/100, WeinWisser 20/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	2028–2060
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.