



## 1994 Château Pétrus

Pomerol AOC

### Degustationsnotiz:

Sehr dunkles Weinrot, aufhellender, rubiner Rand. Eigenwilliges, leicht schweissiges Bouquet, Kompottnoten, Wildleder, Lakritze, schöne Tiefe anzeigend. Im Gaumen noch recht gerbig, die Textur deshalb momentan etwas ledrig, deutliche, prägnante Tannin-Säure-Verbindung, im Innern viel Maulbeeren und sehr pfeffrig, noch vordergründig wirkend, aber mit sehr guten Anlagen.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Pomerol
<b>Produzent:</b>	Château Pétrus
<b>Bewertung(en):</b>	Score 20/20, Parker 93/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 18/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0462194

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Pétrus**

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 20/20, Parker 93/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 18/20  
**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2026  
**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.