



## 2022 Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Der Geheimtipp-Pomerol

**Beschreibung:**

Von einer kleinen Parzelle, die neben L'Eglise-Clinet liegt.

**Degustationsnotiz:**

Dicht verwobenes, schwarzbeeriges Bouquet, exotische Hölzer, Schokopastillen, Lakritze und Brasiltabak. Am komplexen durchtrainierten Gaumen mit straffer Ausrichtung, seidiger Textur, körnigem Extrakt und mineralischem Kern, geradlinig. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale Wildkirsche, Schlehensaft und dunkle 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):** Parker 91–93/100, WeinWisser 18.5/20, Jeb Dunnock 91–93/100

**Ausbau:** 20 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Trinkreife:** 2030–2045

**Rebsorte(n):** 70% Merlot, 30% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0485922

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 91–93/100, WeinWisser 18.5/20, Jeb  
Dunnock 91–93/100  
**Rebsorte(n):** 70% Merlot, 30% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2030–2045  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 20 Monate im Barrique  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.