



Clos du Clocher

2020 Pomerol AOC
75cl (6er-Holzbox)

Degustationsnotiz


Pirmin Bilger: Im Vergleich zu den anderen Pomerols zeigt sich der Clos du Clocher von einer raffinierten und eleganten Seite. Zusammen mit viel reifer Frucht ergibt das ein sehr verführerisches und tiefgründiges Bouquet. Kirsche, Brombeere, Zwetschge, etwas Cassis, dazu ein Hauch von Trüffel und Pfeffer. Es ist faszinierend, wie sich hier ein warmer und gleichzeitig frischer Ausdruck harmonisch verbinden. Am Gaumen delikat cremig und weich, aber auch saftig und frisch. Optimale Balance. Angenehme Tannine und gute Säure passen perfekt zur reifen Fruchtaromatik. Genüssliche Extraktsüsse, die erst im Finale von Kräutern und Röstaromen konkurrenziert wird.

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Genussreife:** ab 2028

 **Traubensorten:** 75%
Merlot, 25% Cabernet Franc

 **Robert Parker:** 94

 **Wine Spectator :** 96

 **Vino Vario:** 19