











## Clos de la Vieille Eglise

2021 Pomerol AOC  
150cl (3er-Holzbox)

CHF 123.00

### Degustationsnotiz

Nur ca. 6000 Flaschen produziert. Pirmin Bilger: Eine derartige Frische habe ich im Clos de la Vieille Eglise noch nie erlebt. Mir gefällt das äusserst gut, weil dadurch die intensive Aromatik eine verführerische Leichtigkeit bekommt. Sehr komplex im Bouquet mit schwarzer Kirsche, Brombeere, Cassis, Johannisbeere und etwas Himbeere. Tiefgründige Frische und noble Kräuter geben dem Wein eine herrliche Komplexität und machen ihn zur echten Delikatesse. Auch am Gaumen vermag die Säure der fruchtigen Wucht zu trotzen, sie verleiht dem Wein eine delikate und trinkfreudige Balance. Die Tannine sind im Moment noch etwas stärker präsent, jedoch von exzellenter Qualität, aber in ein paar Jahren wird der Wein einen schönen, harmonischen Trinkfluss haben. Würziges, zart pfeffriges Finale mit einem Hauch von Röstaromen. Gehört sicherlich zur Spitze aus Pomerol. Max Gerstl: Das ist absolut berührend, das ist eine burgundische Delikatesse der Superlative.

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Bordeaux
-  **Genussreife:** ab 2028
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** 70% Merlot, 30% Cabernet Franc
-  **Weinwisser:** 90-92
-  **Vino Vario:** 19