













## Château Guillot-Clauzel

2021 Pomerol AOC  
150cl (3er-Holzbox)

### Degustationsnotiz

Ertrag 30hl/ha, Ausbau in rund 50% neuen Fässern, nur 5000 Flaschen produziert. Guillaume Thienpont spricht von einem eleganten und zugleich sehr aromatischen Jahrgang. In der Nase kommt auch sofort die Fülle von roter Frucht zum Vorschein, Himbeere, Erdbeere und Johannisbeere, aber auch Kirsche und etwas Zwetschge. Wie immer zeigt der Guillot-Clauzel auch seine würzige und kühle Seite mit noblen Kräutern und etwas Minze. Sehr schönes Zusammenspiel von reifer Frucht und belebender Frische. Klares, florales Bouquet verleiht dem Wein eine besonders noble Eleganz. Delikate Balance am Gaumen zwischen dichter Fruchtfülle und raffinierter Säure. Dazu köstliche Extraktsüsse, die im Auftakt die finessenreiche Aromatik wunderschön begleitet. Der Wein zeigt auch 2021 sehr viel Tiefgang und Charakter und gehört einmal mehr zum Allergrössten, was es in Pomerol gibt. (pb)

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Bordeaux
-  **Genussreife:** ab 2028
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** 80% Merlot, 20% Cabernet Franc
-  **Robert Parker:** 93
-  **Wine Spectator :** 92-93
-  **Weinwisser:** 92-94
-  **Vino Vario:** 19+