



Art.-Nr.: 17026

CLOS DU CLOCHER

REBSORTEN	Merlot, Cabernet Franc
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Bordeaux
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'origine contrôlée (AOC)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,0 % Vol.
RESTSÜßE	2,3 g/l
SÄUREGEHALT	5,2 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
EAN	3364610024618
AUSBAU	70% Merlot, 30% Cabernet Franc

BODEN

feucht-warmes Klima des Bordelais, v. Atlantik beeinflusst

BESCHREIBUNG

Ein fleischiger, komplexer, seidiger und eleganter Wein mit intensiven Aromen nach roten Früchten (Himbeere, Pflaume), nach gemahlenem Kaffee, Rauch und holzigem Tannin. Sehr klare Eigenschaften des Merlot, aber auch würzige, minzige Noten, Tabak und Frische des feingliedrigen Cabernet Francs. Ein sehr ausgeglichener Wein, der sich hervorragend zum Lagern eignet. Top Pomerol, vielfach ausgezeichnet! Ein sagenhaftes Terroir": Robert Parker "Außerordentlich rassige Weine": Vinum "Unbedingt zu beobachten!": Jancis Robinson 2015er: 92-94 Pkt. robertparker.com 2014er: 91-93 Pkt. robertparker.com 2013er: 86-88 Pkt. robertparker.com 2012er: 92 Punkte (Robert Parker, 25.04.2013): "A beauty from the high plateau of Pomerol near Catusseau, this blend of 70% Merlot and 30% Cabernet Franc reveals abundant floral notes intermixed with scents of mocha, white chocolate, black cherry jam and blackberries. It is a round, ripe, opulently textured, medium to full-bodied, pure, impressive 2012 that is best drunk in its first 12-15 years of life." 2011er: 89 Pkt. robertparker.com 2010er: Robert Parker, April 2011: 90-93 2009er: Robert Parker, April 2010: 89-91

2008er: Robert Parker, April 2010: 88-90

