



Pomerol AOC

Château Pomeaux La Fleur Pomeaux 2015

CHF 54.00

-  75cl
-  13%
-  Bordeaux
-  Merlot
- AN** 6807715

Region

Das atlantische Klima mit feuchtem, mildem Winter, regnerischem Frühjahr und trockenem, heissem Sommer und Frühherbst bekommt den hier angebauten Sorten besonders. Sie profitieren von ausgezeichneten Böden, die je nach Standort von tiefgründigem Kies, Sand, Lehm oder auch den Graves geprägt sind. Auf einer Rebfläche von rund 112 000 Hektar unterscheidet Bordeaux rund 50 Appellationen (Herkunftsgebiete). Man teilt diese gemeinhin grob in linksufrige und rechtsufrige Gebiete ein: Médoc, Graves und Sauternes sind die wichtigsten linksufrigen Gebiete (linkes Gironde- und Garonne-Ufer), St. Émilion und Pomerol die wichtigsten des rechten Ufers (des Flusses Dordogne). Die meistangebauten roten Rebsorten sind Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot. Bei den weissen Rebsorten sind Sémillon, Sauvignon Blanc und Muscadelle.

Subregion

Es handelt sich um ein AOC-Gebiet vor den östlichen Toren der kleinen Stadt Libourne, etwa 30 km nordöstlich von Bordeaux. Die zugelassenen Rebflächen liegen auf dem Gemeindegebiet von Pomerol sowie im nordöstlichen Teil von Libourne. Im Norden trennt es der Fluss Barbanne vom angrenzenden Weinbaugebiet Lalande de Pomerol. Die Weine Pomerols weisen von allen Weinen im Bordeaux-Gebiet den grössten Anteil (bis zu 100 Prozent) Merlot auf. Rund 80 Prozent der 800 Hektar bestockten Fläche besteht aus Merlot-Anpflanzungen. Der Rest ist meist mit Cabernet Franc bestockt.

Herstellung

Dieser Wein ist der Zweitwein des Château Pomeaux und wird im neuen französischen Barrique für ca. 20 Monate ausgebaut.

Degustationsnotiz

Der sortenreine La Fleur Pomeaux erweist sich als saftiger, runder dichter Wein mit einer fruchtsüssen Note im eleganten Abgang. In der Nase kann man dunkle Schokolade, Nougat, Vanille und Minze entdecken. Sehr schön gereift mit feinen, eleganten Tanninen.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu

Dunklem Fleisch wie Rind oder Wild sowie zu gereiftem Käse.