








Pomerol AC, 12er-Holzliste

Château Rouget 2015

CHF 58.00

-  75cl
-  14%
-  Bordeaux
-  Merlot, Cabernet Franc
-  Robert Parker: 92
- AN** 5011715

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

Nach der sorgfältigen Lese und der Selektion von Hand wird die Maischegärung im thermoregulierten Holzcuve vollzogen. Der anschliessende Ausbau findet während 15 bis 18 Monaten in französischen Barriques statt, die jährlich zu 50% erneuert werden.

Degustationsnotiz

In der Nase bereits viel Eiche und öffnet sich mit lebhaften Noten von roten und schwarzen Pflaumen, gebackenen Kirschen, Blaubeerkompott und getrockneten Maulbeeren sowie Anklängen an Rosinenkuchen und Baumrinde. Voll und konzentriert, mit einem festen, feinkörnigen Rahmen, füllt er den Gaumen mit Beerenkonfitüre und bietet viel würzige und erdige Nuancen im langen Abgang.

Trinkreife

Jahrgang + 15 Jahre

Geniessen zu

Chateaubriand, Lamm, Rehrücken, Rindsfilet sowie zu Terrinen und kräftigem Käse.