



2022 Château La Fleur-Pétrus

Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

75cl (6er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Rotfruchtiges, frisches Bouquet mit einem Schwall von Himbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren. Typisches, Merlot-geprägtes Duftbild. Strahlt wunderschöne Reife und Sinnlichkeit aus. Am Gaumen seidig und herrlich cremig mit superdelikater Aromatik. Im Abgang zart würzig und langanhaltend aromatisch. (pb)

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Genussreife:** ab 2030

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** 96.5% Merlot, 3% Cabernet Franc, 0.5% Petit Verdot

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Robert Parker:** 94-96

 **Wine Spectator :** 97

 **Weinwisser:** 96

 **Vino Vario:** 20

Da ist auch wieder diese atemberaubende Tiefe, diese berauschende Sinnlichkeit, ein köstliches Fruchtbündel mit ganz viel Terroirtiefe. Fast opulente Süsse im Auftakt, immens konzentriert, zu Beginn wirkt er fast etwas breit, enorme Fülle, da ist aber auch ganz viel frische Frucht, die ausgleichend wirkt. Er hat auch seine sanfte Seite, die feinen Tannine, das köstlich süsse Extrakt, den saftigen Schmelz. Der Wein hat ein gigantisches Potenzial, braucht aber wohl etwas mehr Zeit als die meisten 2022er. (mg)