



2023 Château Guillot-Clauzel

Château Guillot-Clauzel

Pomerol AOC

150cl (3er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Schon der Duft zaubert mir eine Gänsehaut über den ganzen Körper. Intensive schwarze und rote Frucht mit unbeschreiblicher Vielfalt. Schwarze Kirsche, Sauerkirsche, Brombeere, Cassis, Holunder, Zwetschge und Johannisbeere. Man riecht die perfekte Reife und die exzellente Frische. Tiefgründige Terroiraromatik mit Graphit- und Feuersteinnoten, dazu ein Hauch Trüffel. Herrlich fülliger und cremiger Auftakt mit nobler Frucht, seidig feinen Tanninen und belebend saftiger Säure. Der Wein hat unglaublich viel Noblesse und Klasse. Er tanzt über den Gaumen mit einer betörenden Eleganz. Die delikate Extraktsüsse trägt sich vom Auftakt bis in das lange, zart würzige und von edlen Röstaromen geprägte Finale. Auf dem gleich grandiosen Niveau wie der 2022er. (pb)



Typ: Rotwein



Land: Frankreich



Region: Bordeaux



Genussreife: ab 2030



Alkoholgehalt: 13.5% Vol.



Trinktemperatur: 16°C - 18°C



Traubensorten: 83%

Merlot, 17% Cabernet Franc



Allergene: Enthält Sulfite



Wine Spectator : 94-95



Vino Vario: 20