



Pomerol AOC

Château La Conseillante 2015

CHF 235.00

 75cl
 Bordeaux
 Merlot, Cabernet Franc
AN 36597515

Vinifikation

18 Monate in zu 70% Neuholz und 30% einjährigen Barriques.

Degustationsnotiz Nase

komplexes Bouquet nach Cassis, reifen Zwetschgen und Schattenmorellen. Wunderbar ergänzt mit röstigen Holzaromen und balsamisch würzigen Anklängen.

Degustationsnotiz Gaumen

weicher, dichter Auftakt, viel Schmelz und Druck im Mittelteil, die feinkörnigen Tannine verleihen dem Wein grosse Finesse und Komplexität, der Abgang ist mineralisch und langanhaltend.

Passt zu

Schmorgerichten, Wild, Ente.

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), Saint-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 es 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.