

## Le Clos du Beau-Père / Le Clos du Beau-Père

<b>Produzent:</b>	Jean-Luc Thunevin
<b>Herkunft:</b>	Saint Emilion / AOP Pomerol (Bordeaux)
<b>Traubensorten:</b>	80% Merlot (45-jährige Rebstöcke), 20% Cabernet Franc (20-jährige Rebstöcke).
<b>Ausbau:</b>	18 Monate Barrique, davon 50% in neuen Fässern.
<b>Produktion:</b>	Limitierte Auflage von 20'000 Flaschen pro Jahr.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	12 – 15 Jahre.
<b>Alkohol:</b>	14% vol.
<b>Grösse:</b>	75 cl

Der Name Le Clos du Beau-Père bedeutet auf Deutsch "Der Weinberg des Stiefvaters" und ist eine Hommage an die Schwiegereltern von Jean-Luc Thunevin, die ihm viel bedeuten.

Der Wein gilt als einer der besten Weine aus Pomerol und wird von Weinkennern sehr geschätzt.

### Degustation

**Auge:**

Intensive rubinrote Farbe

**Nase:**

Ein reichhaltiger, eleganter und ausgewogener Wein, untermalt von schönen Aromen von frischen Kirschen, Veilchen und Heidelbeeren, mit einem Hauch von Vanille und Gewürzen.

**Mund:**

Am Gaumen entdeckt man einen gut strukturierten Körper mit weichen, seidigen Tanninen und einer schönen Frische, gefolgt von einem langen, rassigen und straffen Abgang.

**Trinkempfehlung**

Ideal zu rotem oder weissem Fleisch und Grilladen.

Ideale Ausschanktemperatur: 17 – 18° C

