



2009 Clos Marsalette

Pessac-Léognan AOC

Tiefes Purpur; satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Frisches, leicht florales Bouquet, schwarze Kirschen und Pfefferkörner. Sehr elegant im Gaumen, bei leichtem Körper viel wunderbare Aromen versprühend, toller Nachklang. Der bisher beste Wein dieses noch relativ unbekanntes Weingutes von Stephan Neipperg.

Bewertung: Wine Spectator 92/100

Herstellung: Der Wein reifte bis zu 18 Monate in Barriques aus 50% neuem Holz.

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: 2015 - 2026

Traubensorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 13.0%

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Winzer: Clos Marsalette

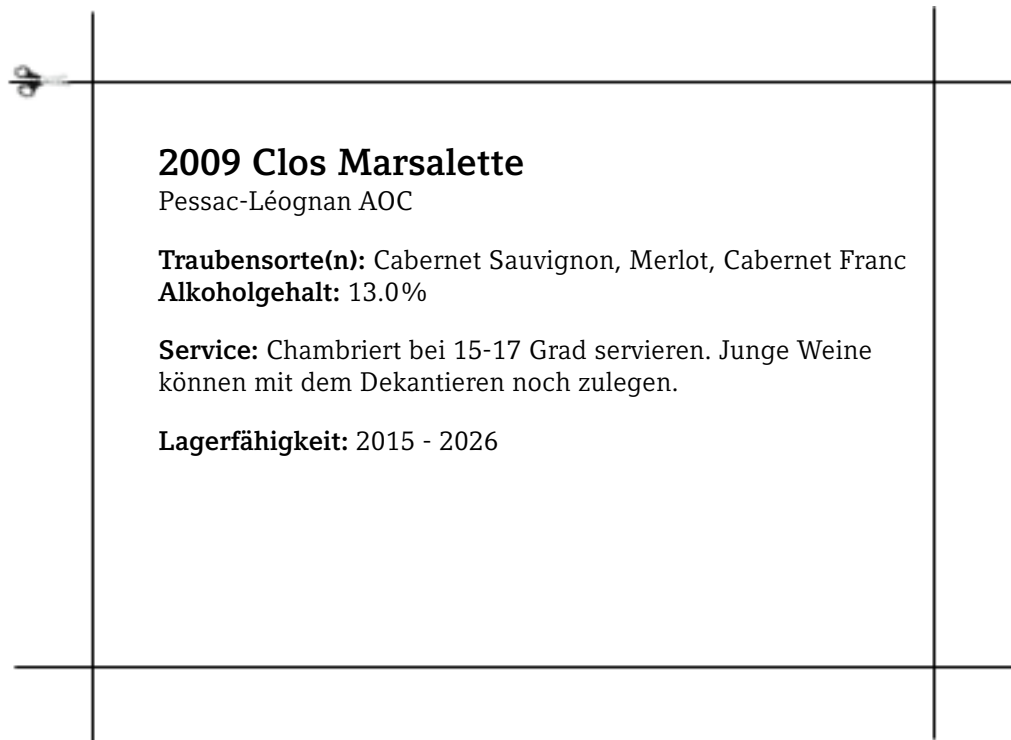
Weintyp: Kräftige Rotweine

Passt zu: Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2009 Clos Marsalette
Pessac-Léognan AOC

Traubensorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Alkoholgehalt: 13.0%

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: 2015 - 2026