



## Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru, St-Emilion AOC (Bio), (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Grossartiger Petit Gravet Aîné!

### Beschreibung:

Eine Besonderheit des biozertifizierten Grand Cru von Catherine Papon-Nouvels ist die Cuvée aus 80% Cabernet Franc und 20% Merlot, deren Trauben von 80 Jahre alten Rebstöcken des kleinen Weinguts im St-Emilion kommen. Der Reifeprozess findet während 12 Monaten in neuen Eichenfässern statt. «It's mostly potential at this point, but it's impressive», fasst Jeb Dunnuck zusammen.

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit schwarzer Mitte. Duftig feines Bouquet nach Cassis und Heidelbeeren, dahinter Zedern, rote Pflaumen und Kirschtobak. Am festen Gaumen mit seidiger Textur, viel schwarze Johannisbeere und Holunder im langen Finale.

### Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Emilion & Satellites

**Produzent:** St-Emilion AOC (Bio)

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2045

**Rebsorte(n):** 80% Cabernet Franc, 20% Merlot

**Artikelnummer:** 0627716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru  
St-Emilion AOC (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Parker 95/100, Jeb Dunnock 95/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Cabernet Franc, 20% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2045
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.