



## Château Fleur de Lisse

Grand Cru, St-Emilion AOC

Der Stern am St-Emilion-Grand-Cru-Himmel

### Beschreibung:

Das Château Fleur de Lisse zählt zu den ältesten Weingütern in St-Émilion und das Durchschnittsalter der Rebstöcke beträgt über 45 Jahre. Im Jahr 2015 wurde das Schloss von der Familie Teycheney erworben, der bereits Château La Loubière gehört. Man entschied sich, die gerade mal knapp 9 Hektar biodynamisch zu bewirtschaften, und holte sich keinen Geringeren als den ehemaligen

trus-Regisseur Jean-François Berrouet.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit rubinroten Reflexen. Betörendes Bouquet nach reifen Waldhimbeeren und dunklen Kirschen, dahinter dominikanischer Tabak und roten Johannisbeeren. Am fleischigen Gaumen mit stützendem, reifen Tannin dabei ein gutes Lagerpotential zeigend. Im aromatischen Finale mit schwarzbeerigen Konturen, hellen Edelhölzern, Minze und zarter Edelbitternote endend.

### 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.

### Servierempfehlung:

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Emilion & Satellites

**Produzent:** St-Emilion AOC

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2036

**Rebsorte(n):** 50% Cabernet Franc, 49% Merlot, 1% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0988216

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Fleur de Lisse

Grand Cru  
St-Emilion AOC

|                       |                                                                                           |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                |
| <b>Ratings:</b>       | Score 18.5/20                                                                             |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 50% Cabernet Franc, 49% Merlot, 1% Cabernet Sauvignon                                     |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2036                                                                            |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                              |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique                                                                     |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5%                                                                                     |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |