



Château La Gaffelière

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Direkt aus der Schloss-Schatzkammer

Beschreibung:

Der Jahrgang 2018 ist ein besonderer Meilenstein in der Geschichte von Château La Gaffelière. Er markiert die 60. Ernte von Leo de Malet Roquefort und wird deshalb mit einer einzigartigen Neuauflage der historischen Etikette von 1959 gewürdigt. Der St-Emilion ist ein eleganter und strukturierter Rotwein mit einer zarten Textur und ausgewogenen Frische. Er spiegelt die sorgfältige Arbeit des Weinguts wider und besticht durch Tiefe und Finesse.

Aromenprofil:

Funkelndes Rubingranat. Intensives schwarzbeeriges Bouquet nach Holunder und Maulbeeren dahinter frisch gegerbtem Leder, Trüffel und dominikanischem Tabak. Fester, fleischiger Gaumen mit Anklängen an Schattenmorellen, Preiselbeeren, Wachholder und erdiger Aromatik, besticht durch Eleganz und eine unglaubliche Tiefe.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Ausbau: 14 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 58% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0473818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Gaffelière

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	58% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.