



L'If

St-Emilion AOC

Moderner Kultwein mit grosser Zukunft

Beschreibung:

Château L'If ist längst mehr als ein Geheimtipp: Seit seinem Debüt begeistert das Weingut mit charakterstarken Weinen. Der Jahrgang 2024 überzeugt durch seine frische, lebendige Art und fängt das Terroir von Saint-Émilion in all seiner Klarheit ein. Die elegante Struktur und intensive Aromatik sind bereits jetzt spürbar und versprechen ein grosses Reifepotenzial. Mit nur 39 hl Ertrag pro Hektar gehört dieser Jahrgang zu den besten und fasziniert durch seine präzise, tiefgründige Kraft. Ein Wein, der definitiv begeistert.

Aromenprofil:

Delikates rotbeeriges Bouquet, Sandelholz, zarte Grafitnoten, Johannisbeernektar. Am geradlinigen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst und geradlinigem Körper, sehr präzise. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale schwarzbeerige Konturen, dunkle Mineralik, nobel und lang, schwarze Oliven und edle Grafitnoten im Finale.

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

Artikelnummer: 0764325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'If

St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.