



Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Geheimtipp aus St. Emilion

Beschreibung:

Clos St-Martin ist ein kleines Weingut mit nur 1,3 Hektar Rebfläche und grenzt an die Stadt St-Emilion. Es liegt auf einem Kalksteinplateau, umgeben von einer Natursteinmauer. Die Assemblage zeichnet sich durch ihre floralen Aromen, schwarze Kirsche und hohe Mineralität aus.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Bouquet, frischgepflückte Alpenheidelbeere, Grafit und Lakritze, dahinter betörendes Veilchen- und Iris-Parfüm und Heidelbeergelée. Am sublimen Gaumen mit ungeheurer Dynamik und Präzision, berauschender dichter Extraktfülle, vibrierender Rasse, engmaschigem Tanningerüst und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale ein Korb mit blauen Beeren, Grethers Pastillen und körniger Adstringenz.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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
Alkoholgehalt:	13.0%
Artikelnummer:	0125614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.