



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:

Purpur mit Granatrand. Intensives Bouquet nach roten Pflaumen und Himbeermark, dahinter viel Schattenmorellensaft und heller Tabak. Am eleganten Gaumen mit gutem Druck und viel roten Kirschen im Rückaroma, zeigt im filigranen Finale reifes Tannin und feinen Grip. Was für eine Schönheit!

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:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Artikelnummer:	0125616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 93/100, Parker 92+/100, WeinWisser 18.5/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.