



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:

. Der kleinste Grand Cru Classé (1,3 ha) im Saint-Émilion besticht mit tiefem Purpurgranat und schwarzer Mitte. In der Nase ein Feuerwerk aus Heidelbeeren und Brombeergelee. Im zweiten Ansatz duftige Veilchen, Cassisdrops und schwarze Schokonoten. Am festen Gaumen mit spürbaren Muskeln und feinsandigem Extrakt, eine Textur wie Samt und Seide, leichtfüssig wie eine Ballerina dahinschwebend. Im langanhaltenden Finale ein voller Korb von Waldbeeren, dunklen Kirschen und Holunder, endet mit feiner Adstringenz. Grossartige Leistung!

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St Emilion AOC

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0125617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Antonio Galloni 90-93/100, Parker 90+/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.