



Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Die nächsthöhere Wertung ist in Reichweite!

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:

Purpurgranat mit violetten Reflexen. Intensives blaubeeriges Bouquet mit Brom- und Heidelbeeren, dahinter Cassiswürze, Veilchen und Burleytabak. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und straffem Tanningerüst, sehr gute Reserven zeigend dabei fordernd und kraftvoll, aber immer elegant, fast burgundisch. Im aromatischen Finale mit einem Korb von blau-schwarzen Beeren, viel dunkler Mineralik und Graphit. Ganz grosse Leistung von St.-Émilions kleinstem Grand Cru!

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

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

Artikelnummer: 0125618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 96+/100, Antonio Galloni 95/100, James Suckling 93-94/100, Neal Martin 94/100, Parker 89-91/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.