



## Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Potenzialwertung!

### **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:**

Tiefes Purpur mit lila Rand. Ein berauschendes Bouquet mit frischen Alpenheidelbeeren und Brombeerkonfitüre, dahinter betörende Veilchen, Nougatpralinen und Lakritze. Am eleganten Gaumen mit einer raffinierten Eleganz und butterweichen Tanninen, reifem Extrakt mit zart kernigen Noten. Im gebündelten Finale schwarzbeerige Konturen gepaart mit Graphitspuren und Eisenkraut.

### **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:** 0125619

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Clos St-Martin

Grand Cru Classé  
St Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 95/100, Antonio Galloni 93-95/100, Jeb Dunnuck 94-96/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 95/100, WeinWisser 18/20  
**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.