



Clos L'Abba

Grand Cru, St-Emilion AOC

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Vielschichtiges, fülliges Preiselbeerbouquet, wirkt noch zurückhaltend, aber sehr tief, sanft laktisch. Cremiger, saftiger Gaumen mit schönen Waldfruchtnoten, feine, sehr gut stützende Tannine. Ein zarter, delikater Wein mit burgundischem und dennoch druckvollem Finale.

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%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Artikelnummer:	0286804

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos l'Abba

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 18/20
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.