



Clos Fourtet

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC

Highlight aus St. Émilion!

Beschreibung:

Seit die Familie Cuvelier im Jahr 2002 hier die Regie übernommen hat, gehört Clos Fourtet wieder zu den ersten Adressen Saint-Emilion. Die Reben stehen auf dem begehrten Kalksteinplateau in Nord-West-Ausrichtung, das ist bei den hohen Temperaturen aktuell ein Vorteil, den sie unter Leitung des berühmten Önologen Stephane Derenoncourt auszuspielen wissen. Den Holzausbau, maximal 50 % neue Fässer, haben sie super im Griff - der Stil der vom Merlot dominierten Weine ist reif und opulent, aber auch gekennzeichnet von einer schönen kühlen Grundierung. Typisch granatrote Farbe, im Duft sehr präzise Pflaumenaromen, am Gaumen dunkle Beeren, satte Kirsche, Zimt und Nelke, Tannine spürbar, aber sehr reif, sehr mundfüllend, viel Druck am Gaumen, der von Frische und Säure gut gebändigt wird, braucht noch Zeit, wird sich aber zu einem köstlichen Saint-Emilion der Oberklasse entwickeln - und hat in jedem Fall reichlich Potenzial für ein langes Weinleben.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot mit rubinrotem Rand. Delikates Waldbeerbouquet, dahinter Veilchenstrauss, frisch gemahlener weisser Pfeffer und heller Tabak gepaart mit dunklen Schokonoten. Am druckvollen Gaumen mit stützendem Tanningerüst, dahinter eine perfekt stützende Rasse und reichhaltige Extraktfülle. Im aromatischen Finale rote Kirschen, Wachsnoten und edle Adstringenz. Hat ganz bewusst einen klassischen Weg gewählt und ist daher zu Recht auf dem gleichen Niveau wie letztes Jahr!

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

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: 14.5%

Trinkreife: 2028-2050

Artikelnummer: 0471719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Fourtet

1er Grand Cru Classé "B"
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Antonio Galloni 97/100, James Suckling 96/100,
Neal Martin 95-97/100, Parker 96+/100,
WeinWisser 19/20, Score 19/20
Trinkreife: 2028-2050
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.