



Clos du Marquis

St-Julien AOC

Ein Masterpiece aus St-Julien

Beschreibung:

Der Clos du Marquis von Château Léoville Las Cases stammt aus ausgewählten Parzellen westlich des historischen Guts in Saint-Julien, einer der prestigeträchtigsten Appellationen des Médoc. Die tiefgründigen Kiesböden nahe der Gironde zählen zu den klassischen Terroirs des linken Ufers und bieten ideale Voraussetzungen für Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc. Im Unterscheid zu vielen anderen Weinen ist der Clos du Marquis kein Zweitwein des Grand Vin, sondern ein eigenständiger Ausdruck dieser besonderen Lagen – ein Saint-Julien von bemerkenswerter Balance und Struktur, der die aristokratische Eleganz und Präzision von Château Léoville Las Cases, einem der grossen Referenzweingüter des Bordelais perfekt widerspiegelt.

Aromenprofil:

Dicht verwobenes Bouquet, Wildkirsche, schwarze Olive, getrockneter Rosmarin, getrocknete Küchenkräuter und rotes Johannisbeergelée. Am komplexen, durchtrainierten Gaumen mit weicher Textur, körnigem Extrakt und engmaschigem Tanninkorsett. Im konzentrierten Finale ein Korb mit blauen Beeren, dunklem Graphit, Nelken, Wacholder und erhabener Adstringenz mit edler Bitternote.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Julien

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 55% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0493308

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos du Marquis

St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 92/100, Vinous 90/100, Wine Spectator 90/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	55% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.