



Clos du Marquis

St-Julien AOC, Second vin du Château, Léoville-Las-Cases

Beeindruckender Wein der noch zulegen kann

Beschreibung:

Aus dem berühmten Hause Léoville-Las-Cases.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Schlankes, aber aromatisches Cassis-, Brombeerbouquet, feiner Zederntouch darin zeigend, eine schwarzkrischig-kompottige Süsse im Untergrund zeigend. Gut gebauter, recht enger Körper, fleischige Tannine die so vor allem im Extrakt zeigend, im Finale Lakritze und Vanillemark.

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:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Julien

Produzent: Second vin du Château

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0493309

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos du Marquis

St-Julien AOC
Second vin du Château

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95/100, Parker 93/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.