



Clos du Marquis

St-Julien AOC

Perfekt trinkreif aus Familie Delons Schatzkammer

Beschreibung:

Aus dem berühmten Hause Léoville-Las-Cases.

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 bis 2035

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0493310

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos du Marquis

St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
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.