



Château de Valandraud

Grand Cru, St-Emilion AOC

Grosser Cru (Wine Spectator)

Beschreibung:

Vom Garagenweingut zum Premier Cru Classé – im Jahr 1989 hatten Jean-Luc Thunevin und seine Frau Murielle Andraud gerade mal die finanziellen Mittel beisammen, um einen 0,6 Hektar kleinen Weinberg in der Nähe von Château Pavie Macquin zu erwerben. Heute bewirtschaftet Valandraud rund neun Hektar, bestockt mit 65% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon und 5% Malbec. Die Historie von Château Valandraud ist zwar noch relativ kurz, doch es ist eine einzigartige Erfolgsgeschichte: Die konzentrierten Weine zählen seit vielen Jahren zu den besten und gefragtesten Werten von Saint-Émilion.

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Tiefes Bouquet; Rauchnoten, Korinthen, Teer, Trüffel, viel Brombeeren und Cassis. Im Gaumen seidige Textur, parfümierte Blaubeeren, eine florale, fast schon veilchenartige Frische aufweisend, Szechuanpfeffer im satten, jetzt komplett schwarzbeerigen Extrakt, Darjeeling und Earl-Greynoten im Finale, welches nach Vanillemark schmeckt.

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: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 65% Merlot, 25% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0563109

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Valandraud

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 96/100, James Suckling 94/100, Wine Spectator 93-96/100, WeinWisser 19/20, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	65% Merlot, 25% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.