



Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

WineSpectator: «It's rich, polished and seriously long.»

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:

Dichtes Purpur mit violetter Rand. Komplexes, dicht verwobenes Bouquet mit blaubeerig-würziger Frucht. Spürbare Mineralik und Veilchenduft dahinter. Er gibt nicht viel von sich preis, im zweiten Ansatz kommen dann edle Röstaromen und Lakritze zum Vorschein. Der kräftige Gaumen und vor allem das Terroir packt die Vinifikation spielend! Sehr elegante Textur und eine beeindruckende Konzentration. Ein mit schwarzer Johannisbeere und Holundergelee nicht enden wollendes Finale – spielt ganz klar in der obersten Liga mit!

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

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: 2027–2055

Artikelnummer: 0563116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 98+/100, Antonio Galloni 97/100, Decanter 95/100, James Suckling 98/100, Parker 96+/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20, Score 19.5/20
Trinkreife:	2027-2055
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.