



Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Ein kühner Valandraud, der seine Frische und Spannung im Mund beibehält

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:

Undurchsichtiges Purpurgranat mit schwarzer Mitte und violetter Rand. Konzentriertes schwarzbeeriges Bouquet mit dunklen Röstaromen, Im zweiten Ansatz Wildkirsche und parfümierter Pfeifentabak. Am kräftigen Gaumen mit sehr engem Tanninkorsett, austrocknend. Im gebündelten Finale eine Explosion mit Holunderessenz und getrockneten Pflaumenhäuten.

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:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0563117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Antonio Galloni 98/100, Decanter 94/100, Jeb
Dunnuck 97/100, James Suckling 94-95/100,
Parker 93-95/100, Wine Spectator 96/100,
WeinWisser 18/20, Score 19.5/20
Rebsorte(n): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2045
Alkoholgehalt: 15.0%
Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.