



Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Der Kultwein aus Saint-Émilion

Beschreibung:

Ein St-Emilion mit enormer Fruchtfülle. Die Rarität dieses Boutique-Weinguts zeigt schon fast den Charme eines Amarones.

Degustationsnotiz:

Dichtes, dunkles Rubin-Lila. Parfümierter, dichter Beerenkorb, da ist alles drin von Himbeeren über Kirschen und Cassis, helle Edelhölzer, Vanillin, Kokos und Tahiti-Vanillestängel, rahmig-milchige Fülle zeigend. Seidiger Gaumen, dann fester werdend und die vielen, reifen Tannine in einer gewaltigen Adstringenz verbindend, nachhaltiges Final, man spürt die extreme Konzentration fast nicht, weil sich hier Power und Eleganz paaren.

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: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0626408

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 95/100, WeinWisser 19/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.