



Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

St-Emilion-Grand-Cru zum Bestpreis

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Süsses, erotisches Bouquet, Preiselbeerengelée, reife Johannisbeeren, Cassis und exotische Hölzer, wie immer mit dem ganz Besonderen im Innern, erinnert an konfierte Früchte und einem Hauch von kandierten Agrumenschalen, nicht so bombig wie in den heissen Jahren, aber auch bei weitem nicht diskret. Beginnt im Gaumen mit viel Redcurrant, fein pfeffrigen Tanninen und einer verlangenden Adstringenz, die Tannine haben noch eine gewisse Sprödeheit und wirken so etwas mehlig im Extrakt. Das wird kein Spaziergang bis zur Harmoniefindung. Die Ausgangslage ist aber sehr gut. Gut gemeistert in diesem schwierigen Jahr.

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
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0626413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.