



Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Benoit Trocards bester Clos Dubreuil

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit violetter Rand. Was für eine Konzentration! Nach blaubeeriger Frucht gepaart mit frischen Haselnusswaffeln, dahinter Mokkapralinen und betörende Veilchen, im zweiten Ansatz auch Lakritze und exotische Hölzer. Am kräftigen Gaumen mit einer Eleganz aufwartend, die ich noch nie zuvor erlebt habe, explodiert die Fruchtbombe mit Heidelbeeren und Brombeerblüten, die Muskeln muss er noch verarbeiten und dann wird das ein Wein für die Ewigkeit. Nicht enden wollendes Finale mit blaubeeriger Frucht und einer nie erreichten Rasse. Für mich der beste Clos Dubreuil: Er überzeugt durch Finesse und Präzision statt mit überbordender Kraft und Fülle. Mit weiterem Potenzial!

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: 2028-2055

Rebsorte(n): 75% Merlot, 25% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0626416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 19.5/20, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Trinkreife:	2028-2055
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
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.