



Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

St-Emilion-Delikatesse von Benoit Trocard

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte. Konzentriertes Bouquet mit Wildkirschen, Waldhimbeeren, Cassis und Veilchen. Im zweiten Ansatz Schokopralinen und Schattenmorellensaft. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur, verlangendem Tanningerüst und genial stützender Frische. Im nicht enden wollenden, katapultartigen Finale mit schwarzen Beeren, tiefschürfender Mineralik und viel Graphit.

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: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

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

Artikelnummer: 0626418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93/100, Antonio Galloni 91/100, Falstaff 93/100, Jeb Dunnuck 93/100, Neal Martin 91/100, WeinWisser 18.5/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.