



Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Ein Kraftpaket mit viel Finessen und grossem Lagerpotential

Beschreibung:

Liegt knapp hinter dem grandiosen 2016er, hat aber Chancen in der Trinkreife aufzuschliessen.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte und rubinroten Reflexen. Ausladendes, fein kompottartiges Bouquet mit Backpflaumen, Brombeergelee, Kardamom, zarter Veilchenduft und Lakritze. Im zweiten Ansatz rufen Demassinelikör, Biskuitnoten und Schokoladenraspeln Kindheitserinnerungen hervor: eine frische Schwarzwälderkirchtorte bei Oma. Am fülligen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschiger Körper umspannt mit zarten Muskeln und fein mehligem Extrakt gepaart mit einer rahmigen Fülle. Im konzentrierten Finale ein Feuerwerk von getrockneten kleinen schwarzen Beeren, Bleistiftmine und Wachholder. Liegt für mich knapp hinter dem grandiosen 2016er, hat aber Chancen in der Trinkreife aufzuschliessen!

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: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2026-2045

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

Artikelnummer: 0626419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96/100, WeinWisser 19/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Trinkreife:	2026-2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.