



Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Ein «purer» Genuss aus St.-Émilion!

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes Bouquet, Schattenmorellensaft, edle Cassiswürze, Brombeerkonfitüre und verführerische Veilchen. Im zweiten Ansatz Palisander, ein Hauch Zimt und schwarze Johannisbeer-Pastillen. Am subtilen Gaumen mit seidiger Textur, betörender Extraktsüsse, perfekt balancierter Rasse und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten Finale ein Korb mit Alpenheidelbeeren, erkaltetem Waldfrüchtete und tiefschürfender Terroirwürze.

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: 14.0%

Trinkreife: 2028-2048

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0626421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 93-94/100, Antonio Galloni 91-93/100, Neal Martin 91-93/100, Parker 88-90/100, WeinWisser 18,5/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife: 2028-2048
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.