



Clos St-Julien

St-Emilion AOC

Beschreibung:

Aromenprofil:

Superreife Noten von Schwarzkirsche, Rauch, Lakritze, Menthol, Schokolade und Torrefaction bauen sich auf, während sich der 2014 im Glas öffnet. Nahtlos und mit Vollgas bis in den Kern besitzt der Saint Julien eine enorme Intensität und Fülle im Mittelgeschmack. Dennoch gibt es viel unterstützende Mineralität zur Untermauerung. Der Verschnitt besteht zu 60 % aus Merlot und 40 % aus Cabernet Franc.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0628114

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos St-Julien

St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.