



Clos St-Julien

St-Emilion AOC

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Tiefe, granatviolette Farbe, in der Nase warme Pflaumenaromatik, Kirschenkonfitüre, getrocknete Maulbeeren und feine Würznoten. Am Gaumen mittelgewichtig mit straffer Struktur, wiederum aromatisch und ausdrucksstark. Zurückhaltender, schöner Wein mit Tiefe.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0628116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos St-Julien

St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.