



## Château Juguet

St-Emilion Grand Cru AOC

Exzellenter Grand Cru aus St-Emilion

### Beschreibung:

Die Geschichte der renommierten Appellation St-Emilion geht bis in die Zeit der römischen Herrschaft zurück. Das Château Juguet gehört Christian Moueix, dem Schlossherrn der weltberühmten Châteaux Bélair Monage, La Fleur Pétrus und Trotanoy. Entsprechend herrschaftlich ist das Resultat des in der Barrique gereiften Weines. Exzellente Struktur mit einem dezenten mineralischen Zug. Ein wahrhaft königlicher Wein.

### Aromenprofil:

Purpurrot mit aufhellendem Rand und lila Reflexen. Delikates Bouquet, rote Johannisbeerdrops, zartes Veilchenparfüm und Preiselbeersaft. Am mittleren Gaumen mit weicher Textur, reifes Extrakt, gut strukturiert, stützendes Tannin und sehniger Körper. Im gebündelten leicht stoffigen Finale reife Schattenmorelle, Rosenholz und Tabakblatt.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2044
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0710621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Juguet

St-Emilion Grand Cru AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2044
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.