



L'If

St-Emilion AOC

Beruhigende St. Emilion-Delikatesse, die es sich lohnt zu suchen

Beschreibung:

Château L'If ist längst mehr als ein Geheimtipp: Seit seinem Debüt begeistert das Weingut mit charakterstarken Weinen. Der Jahrgang 2024 überzeugt durch seine frische, lebendige Art und fängt das Terroir von Saint-Émilion in all seiner Klarheit ein. Die elegante Struktur und intensive Aromatik sind bereits jetzt spürbar und versprechen ein grosses Reifepotenzial. Mit nur 39 hl Ertrag pro Hektar gehört dieser Jahrgang zu den besten und fasziniert durch seine präzise, tiefgründige Kraft. Ein Wein, der definitiv begeistert.

Aromenprofil:

Sehr tiefes Purpur mit schwarzer Mitte und zartem lila Rand. Dicht verwobenes Bouquet mit Wildkirsche, edler Cassiswürze und dunklem Edelholz, dahinter Brasiltabak, Schokotrüffel und zarte Fliedernoten. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, mehliges Extrakt, balancierte Rasse und durchtrainierter Körper, besticht durch tiefgründige Finesse. Im konzentrierten nicht enden wollenden Finale mit schwarzbeerige Konturen, tiefgründiger Mineralik und erhabener Adstringenz.

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
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	2030-2050
Rebsorte(n):	84% Merlot, 16% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0764320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'If

St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: WeinWisser 19+/20, Decanter 92/100, Neal
Martin 93-95/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 84% Merlot, 16% Cabernet Franc
Trinkreife: 2030-2050
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.