



L'If

St-Emilion AOC

St. Émilion Geheimtipp von Jacques Thienpont

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:

Komplexes rotbeeriges Bouquet, Johannisbeersaft, getrockneter Thymian, heller Tabak, Szechuan-Pfeffer und Fliedernoten. Am straffen Gaumen mit weicher Textur, feinkörnig leicht salziges Extrakt im durchtrainierten Körper. Im konzentrierten Finale schwarzbeerige Konturen, dunkles Graphit und fein spröde 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:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	2028-2048
Rebsorte(n):	79% Merlot, 21% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0764321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'If

St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 95-96/100, Antonio Galloni 94-96/100, Jean-Marc Quarin 93/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 18,5/20, Score 19/20
Rebsorte(n): 79% Merlot, 21% Cabernet Franc
Trinkreife: 2028-2048
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.