



L'If

St-Emilion AOC

Ganz grosses St.-Émilion-Kino dieses Jahr!

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:

Betörendes Bouquet, Wildkirsche, betörender Irisduft, Brasiltabak, dunkles Grafit und Holundersaft. Am energiegeladenen, durchtrainierten Gaumen mit seidiger Textur, tänzerischer Rasse und engmaschigem Tannengerüst. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale mit schwarzbeerigen Konturen, tiefschürfender Terroirwürze und erhabener feinmehligter 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: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2029-2050

Rebsorte(n): 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0764322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'If

St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 98-99/100, Antonio Galloni 93-95/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 18.5/20, Score 19/20
Rebsorte(n): 80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Trinkreife: 2029-2050
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.