



2009 Château de Valandraud

Grand Cru, St-Emilion AOC

Grosser Cru (Wine Spectator)

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Tiefes Bouquet; Rauchnoten, Korinthen, Teer, Trüffel, viel Brombeeren und Cassis. Im Gaumen seidige Textur, parfümierte Blaubeeren, eine florale, fast schon veilchenartige Frische aufweisend, Szechuanpfeffer im satten, jetzt komplett schwarzbeerigen Extrakt, Darjeeling und Earl-Greynoten im Finale, welches nach Vanillemark schmeckt.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: Château de Valandraud

Bewertung(en): Parker 96/100, Wine Spectator 93–96/100, WeinWisser 19/20, James Suckling 94/100

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 65% Merlot, 25% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0563109

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Valandraud

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 96/100, Wine Spectator 93–96/100,
WeinWisser 19/20, James Suckling 94/100
Rebsorte(n): 65% Merlot, 25% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.