



2010 Château Valandraud

Grand Cru, St-Emilion AOC

Der Kultwein aus dem gesuchten Jahrgang 2010

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Das Bouquet versprüht schwarze Beeren ohne Ende, bei floraler, tiefgründiger Würze. Samtener Gaumen, Black Currant, Brombeeren und verschwenderisch viel Lakritze, in der Mitte eine Szechuan-pfeffrige Rasse, powervolles Finale.

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 97+/100, René Gabriel 19/20, James Suckling 95–96/100
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0563110

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Valandraud

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 97+/100, René Gabriel 19/20, James Suckling 95–96/100
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
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.