



2017 Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Ein kühner Valandraud, der seine Frische und Spannung im Mund beibehält

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpurgranat mit schwarzer Mitte und violetter Rand. Konzentriertes schwarzbeeriges Bouquet mit dunklen Röstaromen, Im zweiten Ansatz Wildkirsche und parfümierter Pfeifentabak. Am kräftigen Gaumen mit sehr engem Tanninkorsett, austrocknend. Im gebündelten Finale eine Explosion mit Holunderessenz und getrockneten Pflaumenhäuten.

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): Antonio Galloni 98/100, Score 19.5/20, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 97/100, James Suckling 94–95/100, Parker 93–95/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 18/20

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: 2025–2045

Rebsorte(n): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0563117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Antonio Galloni 98/100, Score 19.5/20, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 97/100, James Suckling 94–95/100, Parker 93–95/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife: 2025–2045
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.