



## 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, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 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, 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.