



## 2017 Clos La Madeleine

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

**Degustationsnotiz:**

Granatrubin mit violetten Reflexen. Duftige Himbeeren und erhalteter Früchtetee dahinter Rosenholz und Baumnussschalen. Am schlanken Gaumen mit fein kernigen Noten, grüne Walnussschalen und spröder Textur. Im rotbeerigen Finale mit Eisenkraut und grüner Olive endend.

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Produzent:</b>	Moueix
<b>Bewertung(en):</b>	Antonio Galloni 88-91/100, Parker 88-90/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	2023–2032
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0929217

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Clos La Madeleine**

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Antonio Galloni 88-91/100, Parker 88-90/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2023–2032
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.