



## 2015 Virginie de Valandraud

Grand Cru, St-Emilion AOC, Second Vin du Ch. de Valandraud

Châteaureserve von Thunevin

### Beschreibung:

Jean-Luc Thunevin hat als Garagenwinzer klein angefangen. Im Gegensatz zu anderen reduzierte er früh seine Erträge und löste mit Weinen mit viel Frucht einen Trend aus. Der 2015er des Virginie de Valandraud ist ein absoluter Topjahrgang. Der «Second Vin» ist aktuell in bester Trinkreife und eignet sich vorzüglich als Begleiter der Herbstküche.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit rubinroten Reflexen. Konzentrierte blau-schwarzbeerige Nase, Cassis, Brombeeren, Kokos und dunkles Edelhholz sowie Schokopastillen. Am Gaumen stützendes, reifes Tannin mit stützender Mineralität. Graphitnoten und Wildkirsche im langen aromatischen Finale.

### Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

### Herkunftsland:

Frankreich

### Region:

Bordeaux

### Subregion:

St-Emilion & Satellites

### Produzent:

Château de Valandraud

### Bewertung(en):

James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 91/100, Jeb Dunnuck 93/100

### Ausbau:

20 Monate im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.5 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2030

### Rebsorte(n):

70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

### Artikelnummer:

0362915

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Virginie de Valandraud

Grand Cru  
St-Emilion AOC  
Second Vin du Ch. de Valandraud

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 91/100, Jeb Dunnock 93/100  
**Rebsorte(n):** 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 20 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.