



2016 Château Juguet

St-Emilion Grand Cru AOC

Berühmt, edel, geschätzt: der Grand Cru aus St-Émilion!

Beschreibung:

Die Geschichte der renommierten Appellation St-Émilion geht bis in die Zeit der römischen Herrschaft zurück. Das Château Juguet gehört Christian Moueix, dem Schlossherrn der weltberühmten Châteaux Be?lair Monage, La Fleur Pe?trus und Trotanoy. Entsprechend herrschaftlich ist das Resultat des im Barrique gereiften Weins. Exzellente Struktur mit einem dezenten mineralischen Zug. Ein wahrhaft königlicher Wein.

Degustationsnotiz:

Purpurgranat. Duftiges Bouquet nach reifen Schattenmorellen, Preiselbeeren und viel Veilchen, dahinter dunkle Edelhölzer und Eisenkraut. Sehr eleganter Körper mit stützenden Muskeln und fein mehligem Tannin. Im gebündelten Finale mit edler tabakiger Würze, Koriander und schwarzem Pfeffer, endet mit feiner Adstringends.

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:

Landrodie Père et Fille

Bewertung(en):

Score 18.5/20

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2035

Rebsorte(n):

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0710616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Juguet

St-Emilion Grand Cru AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.