



2016 Vieux Château Palon

Montagne-St-Emilion AOC

Ein unglaublicher Wert aus Montagne-St-Emilion

Beschreibung:

Die Familie Naulet hat sich mit Hubert de Boüard einen exzellenten Berater an Land gezogen. Er legt besonderen Wert auf die Präzision im Weinberg. Die meisten Besucher des Bordelais fokussieren sich auf das romantische Städtchen St-Emilion, doch sollte man unbedingt einen Abstecher nach Montagne- St-Emilion einplanen.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur, schwarzwerdend. Betörendes Bouquet nach Schattenmorellen und dunklem Edelholz, dahinter Kokos und Flieder. Am festen Gaumen mit Malzbonbons und Cassis, endet in einem gebündelten Finale. Chapeau, Monsieur Naulet!

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:	Vignobles Naulet Mondou
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Antonio Galloni 91/100, James Suckling 92/100
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2025–2035
Rebsorte(n):	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0864316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vieux Château Palon

Montagne-St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18.5/20, Antonio Galloni 91/100, James Suckling 92/100
Rebsorte(n): 75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Trinkreife: 2025–2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.