



## 2010 Clos du Marquis

St-Julien AOC

Perfekt trinkreif aus Familie Delons Schatzkammer

**Beschreibung:**

Aus dem berühmten Hause Léoville-Las-Cases.

**Degustationsnotiz:**

Dicht verwobenes Bouquet, Wildkirsche, schwarze Olive, getrockneter Rosmarin, getrocknete Küchenkräuter und rotes Johannisbeergelée. Am komplexen, durchtrainierten Gaumen mit weicher Textur, körnigem Extrakt und engmaschigem Tanninkorsett. Im konzentrierten Finale ein Korb mit blauen Beeren, dunklem Graphit, Nelken, Wacholder und erhabener Adstringenz mit edler Bitternote.

**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 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-Julien

**Produzent:** Château Clos du Marquis

**Bewertung(en):** Score 19.5/20

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2035

**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0493310

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Clos du Marquis**

St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<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.