



## 2016 Château La Marzelle

St-Emilion AOC Grand Cru Classé

Der Mondäne aus St-Emilion

**Degustationsnotiz:**

Das schwärzeste Purpur des Tages mit violetterm Rand. Sehr dichte, schwarzbeerige Nase, dahinter würzige Noten aufkommend, Holunder, Wildkirsche, Lakritze und Pflaumenhaut. Am Gaumen mit engmaschigem Körper und durchtrainierter Textur, auf Eleganz getrimmt und mit stützender Mineralität und Frische. Endet in einem langen Finale mit schwarzbeeriger Frucht. Ein mondäner St.-Émilion!

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Produzent:</b>	SCEA Château La Marzelle
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93/100, Parker 93+/100, Wine Enthusiast 92–94/100, Antonio Galloni 90–93/100, Decanter 93/100
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	2025–2040
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Merlot, 13% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0867016

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château La Marzelle

St-Emilion AOC Grand Cru Classé

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnock 94/100, James Suckling 93/100, Parker 93+/100, Wine Enthusiast 92–94/100, Antonio Galloni 90–93/100, Decanter 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Merlot, 13% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	2025–2040
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<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.