



2018 Clos La Madeleine

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Der neueste Coup von Christian Moueix

Beschreibung:

Kein Geringerer als Hubert de Bouard von Angelus hat hier die Basisarbeit geleistet. 2016 übernahm Petrus-Besitzer Jean-Pierre Moueix, der das Potential sah und Madeleine auf ein neues Qualitätsniveau brachte. Gebietstypisch ist der hohe Anteil Merlot, der verführerische Fülle und viel dunkle Frucht bringt. Der kleine Cabernet-Franc-Anteil sorgt für die Gerbstoffe, die diesem leider nur in kleinen Stückzahlen abgefüllten „Traumstoff“ das Gerüst geben.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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: Familie Moueix

Bewertung(en): Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 91/100, Parker 92–94+/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 94/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0929218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos La Madeleine

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 91/100, Parker 92–94+/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 94/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.