2018 Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Ein Meisterwerk von Jean-Luc Thunevin

Degustationsnotiz:
Undurchsichtiges, schwarzes Purpur mit violettem Rand. Was für ein konzentriertes Bouquet aus Wildkirschen, frisch gepflückten Alpenheidelbeeren und Cassis. Im zweiten Ansatz Holunder, parfümierter Pfeifentabak und frische Kaffeebohnen. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und sehr verlangenden Tanninen, aber die Frische macht hier den Unterschied, der Wein ist balanciert und trotz der straffen Vinifikation in Balance. Im gebündelten, katapultartigen Finale besticht der Wein mit tiefschürfender Mineralik, herrlicher Extraktsüsse und getrockneten schwarzen Beeren. Ein ganz grosser Valandraud mit einem gewaltigen Lagerpotenzial ausgestattet und sogar einen Tick besser als der überragende 2012, damit gehört er in die Spitzengruppe in 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.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Château de Valandraud
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 97+/100, Jeb Dunnuck 98/100, Neal Martin 95/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	2028–2055
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Carmenère
Artikelnummer:	0563118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 97+/100, Jeb Dunnuck 98/100, Neal Martin 95/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Carmenère
Trinkreife:	2028–2055
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch