



## 2016 Château Jean Voisin

Grand Cru, St-Emilion AOC

Der neue Stern am Himmel von St-Emilion

### **Beschreibung:**

Dieser reinsortige Merlot aus St-Emilion begeistert nicht nur uns total, sondern auch den Weinkritiker James Suckling: „Full blackberries and chocolate, but also savory notes.“ Mitverantwortlich für diesen grandiosen Erfolg ist der Berater des Weinguts – Hubert de Boüard vom legendären Château Angéjus.

### **Degustationsnotiz:**

Undurchsichtiges Purpurgranat mit schwarzer Mitte. Konzentriertes Brombeerboquet mit viel Würze unterlegt, reife Pflaumen und Cassislikör, dahinter Lakritze und frisch gemahlenem Szechuanpeffer. Am Gaumen mit bulligem Körper, fleischigem Extrakt und reifem, engumschlungenem Tannin, zeigt sein grandioses Lagerpotential. Im komplexen und sehr lang anhaltenden schwarzbeerigen Finale mit Wildkirsche, Holundersaft, dominikanischem Tabak und Wachholder.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Produzent:</b>	Château Jean Voisin
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, James Suckling 90/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2038
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0918416

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Jean Voisin**

Grand Cru  
St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, James Suckling 90/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2038
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<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.