



1998 Clos du Marquis

St-Julien AOC

Trinkreifes Masterpiece aus der Schatzkammer

Beschreibung:

Aus dem berühmten Hause Léoville-Las-Cases.

Degustationsnotiz:

One of the great sleepers of the vintage and probably the best Clos de Marquis I have ever tasted, this wine could easily compete with many of the vintage's classified growths. Dense, opaque purple-colored, with creme de cassis, vanilla, and cherry notes, medium to full body, an unctuous texture, low acidity, and a more evolved style than its bigger sibling, Leoville Las Cases, this dense, chewy, remarkably concentrated and stylish!

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 Léoville-Las-Cases

Bewertung(en): Score 19/20, Parker 90/100

Ausbau: 15 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2025

Rebsorte(n): 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0493398

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos du Marquis

St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20, Parker 90/100
Rebsorte(n):	50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.