



2008 Clos du Marquis

St-Julien AOC

Ein Masterpiece aus St-Julien

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 Clos du Marquis
Bewertung(en):	
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	55% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Artikelnummer:	0493308

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos du Marquis

St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	55% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.