2019 L'If

St-Emilion AOC

Shootingstar – limitiert und schnell vergriffen

Beschreibung:
L'If ist eine Eibe – das Wahrzeichen dieses zweiten Weinguts von Jacques Thienpont von Château Le Pin. Bestes Kalksteinplateau mit zusätzlichem Lehm. Dieser L'If lebt von seiner beruhigenden Grösse und kann noch zulegen.
Degustationsnotiz:
75 % Merlot, 25 % Cabernet Franc. Dichtes Purpurrot mit rubinrotem Schimmer und lila Rand. Komplexes Bouquet mit schwarzbeerigen Konturen, dahinter viel Würze aufkommend, Koriander, Rosmarin, Brasiltabak, Szechuanpeffer und dunkle Schokonoten. Im zweiten Ansatz Wildkirschen, zartes Veilchenparfüm und Alpenheidelbeeren. Am Gaumen mit crèmiger Textur und stützendem Tanningerüst, federleicht und sehr eleganter Trinkfluss, leicht salziges Extrakt. Im gebündelten Finale Wildkirschen und Graphitspurem, der Wein ruht in sich. "No Filter, das Terroir spricht für sich", meint Cyrille sichtlich stolz.
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:	G. et J. Thienpont
Bewertung(en):	Antonio Galloni 97+/100, Score 19/20, WeinWisser 19+/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0764319

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'If

St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Antonio Galloni 97+/100, Score 19/20, WeinWisser 19+/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate 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.

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