



## 2019 L'if

St-Emilion AOC

Shootingstar – limitiert und schnell vergriffen

**Degustationsnotiz:**

Purer Raffinesse, statuenhaft und vertikal in seiner Intensität. Das Jahr 2019 hat eine explosive Energie, die einfach bemerkenswert ist. Süße Blumen- und Gewürznoten ragen aus dem Glas, gefolgt von Schichten dunkler Himbeere, Leder und Zeder, die den Rahmen des Weins ausfüllen. Das Jahr 2019 hat eine umwerfende Schönheit. Man kann nicht viel mehr hinzufügen. - Antonio Galloni

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Produzent:</b>	G. et J. Thienpont
<b>Bewertung(en):</b>	Antonio Galloni 96–98/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Artikelnummer:</b>	0764319

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

**L'If**

St-Emilion AOC

**Herkunft:**

Frankreich

**Bewertung(en):**

Antonio Galloni 96–98/100

**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.