



## 2020 Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Grandiose Extraklasse von Benoît Trocard

**Beschreibung:**

Ein St-Emilion mit enormer Fruchtfülle. Die Rarität dieses Boutique-Weinguts zeigt schon fast den Charme eines Amarones.

**Degustationsnotiz:**

Extrem dunkles Purpur mit opaker Mitte und lila Reflexen. Dicht verwobenes schwarzbeeriges Bouquet mit Wildkirsche, schwarze Johannisbeerdrops und frischem Thymian. Im zweiten Ansatz dunkle Schokotrüffel, schwarze Oliven und Lakritze. Am mächtigen Gaumen mit weicher Textur, engmaschigem Tanninkorsett, reifer Extraktfülle und muskelbepacktem Körper, dann übernimmt die balancierte Rasse das Kommando. Im konzentrierten Finale kleine schwarze Beeren, Schlehensaft, dunkle Terroirwürze und edle Adstringenz. Erinnert mich an den grossartigen 2016er mit mehr Konzentration und Frische!

**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:** Clos Dubreuil

**Bewertung(en):** James Suckling 94–95/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnock 91–93/100

**Trinkreife:** 2028–2049

**Rebsorte(n):** 75% Merlot, 25% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0626420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Clos Dubreuil**

Grand Cru  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 94–95/100, Score 18.5/20, Jeb  
Dunnock 91–93/100  
**Rebsorte(n):** 75% Merlot, 25% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2028–2049  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.