



2020 Château Croix de Labrie

Grand Cru AOC, St-Emilion AOC

DER Shootingstar aus St.-Emilion mit 98-99 by Suckling

Degustationsnotiz:

Das schwärzestes Purpur des Tages mit undurchsichtiger Mitte und zartem lila Rand. Vielschichtiges, sehr subtiles Bouquet mit reifen schwarzen Kirschen, edler Casssiwürze und Zwetschgenröster. Im zweiten Ansatz verführerisches Veilchenparfüm, exotische Hölzer und parfümierter Pfeifentabak. Am konzentrierten Gaumen mit seidiger Textur, fein mehlig ausladende Extraktfülle, engmaschiges Tanninkorsett und perfekt definierter Körper. Im energiegeladenen Finale blaue und schwarze Beeren, dunkle Mineralik und erhabene Adstrigenz. Kann noch zulegen!

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:	
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Score 19/20, Jeb Dunnuck 97+/100
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	2029–2046
Rebsorte(n):	92% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0283620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Croix de Labrie

Grand Cru AOC
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 98/100, Score 19/20, Jeb
Dunnock 97+/100
Rebsorte(n): 92% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Cabernet
Sauvignon
Trinkreife: 2029–2046
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.