



2020 Clos Fourtet

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC

Grossartige Trilogie!

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Was für ein erotisches Parfüm nach Alpenheidelbeere, Waldhimbeere und frischem Schattenmorellensaft. Im zweiten Ansatz Veilchenduft, Lakritze und Milkschokolade. Am vielschichtigen Gaumen mit einer Textur wie Samt und Seide, perfekt ausgereiftes Tanningerüst, tänzerische Rasse und perfekt geformter Körper. Im aromatischen nicht enden wollenden Finale eine Explosion mit blauen und schwarzen Beeren, tiefschürfende dunkle Mineralik und königliche Adstringenz.

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 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Château Clos Fourtet
Bewertung(en):	Decanter 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 94/100, WeinWisser 19/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2029–2050
Rebsorte(n):	90% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0471720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Fourtet

1er Grand Cru Classé "B"
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Decanter 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnock 97+/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 94/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n): 90% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
Trinkreife: 2029–2050
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.