



2020 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Geheimtipp aus St. Emilion

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: Grandes Murailles

Bewertung(en): Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 94/100, Antonio Galloni 95/100, Decanter 93/100

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: 2028–2050

Artikelnummer: 0125620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 98/100, James Suckling 94/100,
Neal Martin 94/100, Antonio Galloni 95/100,
Decanter 93/100
Trinkreife: 2028–2050
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.