



## 2015 Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

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 lila und violetten Reflexen. Süßes, fülliges Beerenbouquet, alles wirkt reif und wird unterstützt durch eine zart vanillige Note, da ist viel Fruchtpower mit dabei. Im Gaumen einer Orgie von Fruchtkonzentrat, deutliche Adstringenz, viel und sattes Extrakt zeigend, noch sanft aufrauend und verlangend. Von den Anlagen her einer der lagerfähigsten Weine dieses Weingutes. Das geht zu Lasten von einem verminderten Jugendcharme. Kann noch zulegen in seiner Reife.

### **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):** René Gabriel 19/20, Jeb Dunnuck 92+/100, James Suckling 93/100

**Ausbau:** 20 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2040

**Rebsorte(n):** 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0626415

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Clos Dubreuil**

Grand Cru  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** René Gabriel 19/20, Jeb Dunnock 92+/100,  
James Suckling 93/100  
**Rebsorte(n):** 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet  
Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2040  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 20 Monate im Barrique  
**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.