2021 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Der kleinste Grand Cru Classé aus St. Èmilion

Beschreibung:
Clos St-Martin ist ein kleines Weingut mit nur 1,3 Hektar Rebfläche und grenzt an die Stadt St-Emilion. Es liegt auf einem Kalksteinplateau, umgeben von einer Natursteinmauer. Die Assemblage zeichnet sich durch ihre floralen Aromen, schwarze Kirsche und hohe Mineralität aus.
Degustationsnotiz:
Kompaktes blaubeeriges Bouquet, Alpenheidelbeere, Lakritze und Schokopralinen, dahinter ein satter Fliederstrauß und Preiselbeergelée. Am subtilen Gaumen cremige Textur, balancierte Rasse, straff geschnitten, engmaschiger Körper mit dichten Muskelsträngen überzogen. Im konzentrierten Finale ein Feuerwerk blau- und schwarzbeeriger Konturen gepaart mit tiefschürfender Mineralik und Holundersaft. Der kleinste Grand Cru Classé aus St.-Émilion.
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):	Jean-Marc Quarin 93/100, Score 19/20, Antonio Galloni 92–94/100, James Suckling 92–93/100, Parker 90–93/100, WeinWisser 18.5/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	2026–2052
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0125621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jean-Marc Quarin 93/100, Score 19/20, Antonio Galloni 92–94/100, James Suckling 92–93/100, Parker 90–93/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2026–2052
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch