



2021 L'if

St-Emilion AOC

St. Émilion Geheimtipp von Jacques Thienpont

Degustationsnotiz:

Komplexes rotbeeriges Bouquet, Johannisbeersaft, getrockneter Thymian, heller Tabak, Szechuan-Pfeffer und Fliedernoten. Am straffen Gaumen mit weicher Textur, feinkörnig leicht salziges Extrakt im durchtrainierten Körper. Im konzentrierten Finale schwarzbeerige Konturen, dunkles Graphit und fein spröde Adstringenz.

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:

G. et J. Thienpont

Bewertung(en):

James Suckling 95–96/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18,5/20, Antonio Galloni 94–96/100, Jean-Marc Quarin 93/100

Ausbau:

15 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

2028–2048

Rebsorte(n):

79% Merlot, 21% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0764321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'If

St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 95–96/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18,5/20, Antonio Galloni 94–96/100, Jean-Marc Quarin 93/100
Rebsorte(n): 79% Merlot, 21% Cabernet Franc
Trinkreife: 2028–2048
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.